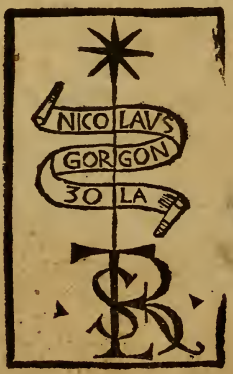
91-
/ 111 x 64

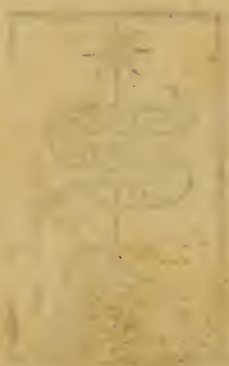
Jonathan Peckover.

Algerina Peckover.

No 3

Tractato Utilissimo circa lo Regimento e conseruatione de la Sanitade Composto p̄ il Clarissimo ꝛ excellētissimo Philosofo ꝛ Doctore di Medicina Meser Ugo Bēzo di Siēa nel quale quāta sia la Utilitate assai Chiaramenti po Comprehendere che in esso lege.





Tractato vtilissimo circa lo regimẽto e cõseruatõe de la sanitade ꝓposto p il clarissio ꝛ excellẽti philosofo ꝛ doctore di medicia Meser Ugo Bẽzo di siẽa nel q̃le q̃nta sia lutilitate: asai chiaramẽ i po ꝓpbẽdeꝛ che in esso lege.

Am sũmo ꝛ diligẽtissimo studio se conuiene ꝛ biso gna deuitare ꝛ de scacia re le insidie ꝛ aguaiti di ꝛ morbi che sotentrão ꝛ se imerzeno nele humane mẽte. acio che per ꝓ pria tẽperãza ꝛ cõueniẽte ꝛ propoꝛ tiõale armonia la sanita se cõserui de la q̃te oltra la uirtu de lanimo niuna cosa piu laudabile ni megli ore ne piu desiderabile se attribuis se ala humana generatiõe ꝛ senza la quale nisuno mouimẽto ne acto ne virtu de animo se po mandare ad executione. Et indarno e vana mente ne sforzaramo. Infirmãdos si el corpo di darci ali studii de la sciẽtia e dele virtude. Et tanto piu de auere consideratione lomo ala conseruatione de la sanita de soa. quanto che essa sanita ò ba agioua re assi ꝛ a piu altri subditi e populi alui cõmessi. Per la qual cossa re uerendissimo padre ꝛ obseruandissi mo signoꝛ bisogna adoncha dare ogni opera ꝛ digna ꝛ comendabili solicitudine ala conseruatiõe de la sanitade uostra: la quale per lo diui no adiutorio conseguiriti mediante la obseruatione de le infrascripte regule. Et primo se die studiare ciascuno e sforzarsi de elegere per la piu assidua ꝛ frequente soa habi tatione lochi doue gli habia ad doꝛ mire e ꝓferire el piu puro salubre ꝛ netto aer ꝛ marime neli lochi del suo gouerno e regimẽto quanto piu possibile gli sia scõo la diuersitade deli tempi. La qual cossa ñ ba ace dere solamente in bñficio de la con seruatione de la sanitade ma etiam dio a la perfectione ꝛ subuentione de lintellecto ꝛ de la rasone como chiaramente se dimostra ꝛ comprẽ de per auctoꝛitade ꝛ experientia de li antichi che lo aere impuro corrup to e grosso: Non tanto il corpo bu mano ma lo intellecto anchoꝛa ꝛ lo ingegno grãdemẽte ingrossa e qua si obumbra ꝛ circunda in modo de vna rubigine tute le uirtude de la nima. Impero e con diligentia e summa aduertentia da schiuare e da rẽtrarse de laere rinchiuso ꝛ nõ participãte de aerositade. Et simel mente le habitatione de le profun de valle ꝛ de li lochi ꝓpinqui ꝛ ui cini a lachune e paludi crossi e san gosi. Et per bene che philosophica mente se dimostri che lo puro e net to aere o vero alcunaltro simplice e puro elemento non si possa coꝛrũ pere inficere e putrefare. Non di manco si tali ellementi serano ad ꝛ mixti e participanti di vapoꝛi aquo si e terrestri se in grossano e diuentã no putrescibili e coꝛruptibili ꝛ tãto piu nocibili diuentano quanto che

la materia donde procede la eua
poratione & exalatione e pegiore &
piu infecta . Vnce intanto alcuna
uolta se corrumpano tali ellementi
per la ꝓpinquitade de alcune aqua
e terre & minere venenose che vcel
li bestie animali & homini passãdo
per quelli cotali lochi calcano mor
ti . Me he da maraueliare per che
subito lo aere che non spira passa &
vassene alo coze per che essendo lo
aere origine & fontana ó la uita no
stra & de tute le virtude & receuen
do corruptione & infectione ueneno
sa se extingue e moze . Sia electo
adonque dogni tempo lo aere puro
& secondo la varietade & diuersita
de de li tempi de lanno temperati
in le sue qualitade. Et primamente
nel tempo de la estade siãno habita
te lochi capaci & continenti puro
chiazo e uentato & subtile aere decli
nante e tendente ad temperata fri
giditate & secperto & drizato verso
oriente & septemtrione el quale nõ
e tardo ad rischaldarse quando el
sole nasce e tosto se refreda quãdo
tramonta ma al tempo piu fredo se
posiono habitare lochi piu profun
di de non tanta euentatione & aero
sitade quali siãno defensati da la au
ra de li mõti & da laere septemtrio
nale declinante e tendente ad tem
perata calliditate e se per auentura
accadesse che ui bisognasse transfe
rire ad alcuno locho che auesse ae
re infecto & pestilẽte e molto da guar
darse de habitare in lochi capaci ó
ventositade aerositade perche in ta
li lochi piu facilmente per lo anbe
lito e fetore ipori dele uene pulsatile
passa al coze ogni venenosa impres
sione ma e da elezere vna stantia
chiusa & non euentata & aerosa la
quale per vno di auanti che si ha
biti sia rectificata & purificata cõ ac
censione de condecẽti fochi nel me
zo de la sala e dele vostre camere
& lochi habitabili ó legne de zeneu
ro o vero de querza o de mirtella
o vero de cipresso o uero de vite cũ
per sufumigatione de incenso & de
alquanto de mirra o vero de alcu
naltre cose ordinate da li auctori ó
la medicina in tale materia & extin
cto poy el focho e mundate bene le
stantie sel sera nel tempo de la esta
de o vero de la prima vera o de
lo autũno siano sparse per terra de
le herbe fresche de non molta hu
miditate & aquositade. ma ó foglie
de canne verde de salice o de uite
o vero de mirto e de simile refre
schatiue & irrorati ó aqua fresca &
de aceto obseruãdo le altre regule
necessarie ãle ce preseruão dal no
cumento de laere pestifero . E per
ben che ne la ꝓuintia fusse optimo
aere quãdo ala signoria vostra aca
desse visitare le terre de la soa gu
bernatione e bona & laudabile cos
sa che p vno di auanti sia retificato
laere de la vsa habitatiõe cũ il fo
cho e sufumigatiõe de le ꝓdicte le
gne & cũ sparsione & irrorationè de
foglie e de cosse ꝓdicte impero che
laere duno inhabitato palatio o ca
samento quale longo tempo sia sta
to serrato legieramente ha possuto
receuere alcuna infectiõe da le ma

le e putride q̃litade le quale e me glio prima che gli andati hauerle rectificare con el foco il quale certa mente ⁊ maxime de legne odorifer̃ e bono rectificatore de laere d̃ tute le qualitade putredinale anchora tute le distemperanze del aere so no da fugire impero che essendo lo aere necessario ala nostra uita e principalmẽte ad cio che per la soa inspiratione e flabellamẽto el pul mone refrigeri ⁊ euenti el calore del core acio che non se vegni ad infocar̃ E per che la soa expiratio ne mundifichi ⁊ expurgi el core da fumosi ⁊ tapinosi vapori per che facilmente induria il core o altri membri aquella destemperanza a li quali se intra p li pori alaquale seria distemperato. Et specialmen te sono da fugire le schalmane grã de ⁊ li caldi rabiosi e stiui per che rssolnano li corpi ⁊ debilitano con grande anxietade la digestiõe ⁊ ap petito lo calore innato fano exalar̃ ⁊ prepara li humori ad putrefactio ne. Et anchora li vẽti meridiona li fanno venire quasi simili accidẽ te ⁊ cum questo grauano il capo ⁊ togli lo audito. impero da la soa expositione e da guardarsi. Et po li antichi hãno comãdato ch̃ ne la estade siano habitati lochi freschi o pallazi quali habião fenestre am ple ⁊ apte de verso Borrea ⁊ septẽ trionale regiõe adcio che liberamẽ te la casa da essere habitata sia ĩspi rata da aere septemtrionale ⁊ p lo simile sedie guardare da vna intẽ tissima frigiditade del aere per che quãtunche il remesso fredo faza la digestiõe piu forte ⁊ vigori el natu rale calore p la vniõe ale parte in teriore. Nõ dimãco mentre che le intẽso ⁊ propriamẽti insufflando ⁊ spirando borrea mortifica il calore naturale ⁊ induce dolori de nerui tosse gattarro ⁊ passione del pecto ⁊ d̃ la vesicha. Et alora se comãda che se habitão stantie ben chiuse ⁊ schaldate con accẽsione di focho ⁊ lo corpo d̃ tale alteratiõe sia difeso con boni vestimẽti doppi ⁊ fodrati de pelle Et auẽdo el verno ĩducto oportunam̃te lo vso del focho ⁊ po e da la tropo e supflua calefactiõe. Et anchora con diligẽte cura e da guardarsi se p auẽtura acadesse dor mire o habitare in camera o stãtia testudinosa o voltata ad tẽpi fredi e che da ogni bãda sia chiusa ⁊ in spirabilmẽte ch̃ nõ gli sia lassato ac cẽdere focho di carboni dentro. im pero che alcũi ali tẽpi nostri p il fu mo e venenosi vapori d̃l carbono sono caschati morti in li logi de la trãspiratõe ꝓhibita Et assai ancho ra p lo celere subsidio e succorso so no scãpati dal piculo de la morte. Accadete che essendo io ad perosa alcuni mei scolari me condusero con vna grande celeritade ad vno suo compagno elquale haueuano lassato senza loquella ⁊ senza sen timẽto perche ne lo loco de la soa habitatione testudinosa aueua au uto focho de carboni el quale in ae re euẽtato con le friccatione dele parte extreme ⁊ odori cõfortanti el cerebro subito recupero lo parlare

e lo sentimento. Quella medesma vernata essendo a fiorenza a presso ala p̄sone de lostitio de le merchantie tuti li personeri se tronono adormentati ⁊ seriano morti se nō fusse stato vno di quelli el quale riceuete mancho lesiōe dal venenato fumo de carboni che li altri per ritrouarsi stare piu ꝓpinquo alnstio de la presone che miserabilmente gridando domandaua adiutorio per la qual cosa se pur el bisogno te induce ala necessitade del focho di carboni sono incontinente da esser le fenestre aperte ⁊ lo vscio acio ch̄ li venenosi fumi possano expirare chiarendoti che lo vedro che ꝑ vna consuetudine se mete nelicarboni gioua pocho.

De lo exercitio.

PErche il temperato exercitio presta singulare subuentione ala conseruatione de la sanitade. Impo laquieta superflua ⁊ otiosa se die schiuare como inimica de la sanitade como il ferro ꝑ la rubigine se consuma cossi el corpo humāo se marcisse ꝑ lo otio: ꝑ lo otio il naturale calore se abateno. li spiriti se ingrossano ⁊ se impedisse la resolutiōe dele supfluitade ⁊ anchora prepara la putredine de li humori ⁊ ꝑmuta le bone ꝯplexiōe ⁊ da la via ad varie ⁊ diuerse infirmitade dale quale siamo p̄seruati ꝑ lo ordinato exertitio. Lo exercitio certam̄te p̄serua li corpi humani da molte infirmitade le supfluitade de ciascūa digestiōe o vero ch̄ le resolue in sensibilm̄te o vero le fa piu habile ala expulsiōe ꝑ la qual cossa lo exercitio ne excusa dal pigliare d̄ le medicine solutiue le qual ꝑ la magiore ꝑte participano de venēositade ⁊ īueghiāo il corpo ꝓhibisse le materie aggregarse ala repletione viuifica il calore innato p̄para la digestione ⁊ fa piu habili li membri ala receptione del nutrimēto ⁊ p̄sto atuti li mēbri in le soe operatione agilitade He adoncha da studiare al vso del laudabile exercitio el q̄le po nō se die may fare essēdo el corpo molto vodo ⁊ famelico. ne anchora repleto de propinquo de supchi cibi masia expectata la discēsione del cibo ale parte inferiore. Et essendo gia celebrata la segonda digestione la quale segondo le varie cōplexione ⁊ varie qualitade di cibi diuersam̄te se ꝓlōga condecente adoncha cossa e la celebratōe de lo exercitio pur chel si faza dom̄tre che lora sia ꝓpinqua al māzare prouedādo pero prima ch̄ lo corpo sia mūdato da la vscita ⁊ dale vrinale superfluitade. Quelli exercitii in vero como d̄scriue Galieno nel libreto de parua spera sono da essere electi. Liquali fanno affaticare non solam̄te li corpi ma pono rendere lanima lieta. molti come dice anchora che solamente ꝑ alegrarsi sono liberati da le soe infirmitade E molti che sono tristati sono incorsi in q̄lli. ⁊ pur ī q̄llo medesmo libro Galieno lauda tra li altri electi exercitii el tēperato giocho de la balla piccola. nō ꝑche il sia ꝯgruo ala honestade d̄ la pa

ternitade vostra: ma se descriue a cio che cognosciuta la bonta de lo exercitio sapiati piu consultamente quale exercitio debeati elegere ⁊ a quale se possa extēder̄ la honestade de la religione. q̄llo e piu laudabile exercitio dal q̄le seguita piu proportionale faticha de tuti li mēbri. nō se die pero affatichar̄ tuti li mēbri tāto luno quāto laltro in lo gioco de la balla picola si exercitāo tuti li mēbri ⁊ ne la loro faticha e una iusticiale ꝓportione le gambe ⁊ le brace se affatichano piu lo capo el dosso el pulmōe la corrata li membri ⁊ la mente anchora solatiosam̄te se moueno segondo la sua naturale exigentia. Impero la faticha del scriptore da ogniuno e biasmata perche la mente sola e lo brazo se affaticha e cossi tāto mancha larte de la bōtade de lo exercitio quāto che la faticha tra tuti li membri mancho equalmente distribuisse. apresso adoncha al predicto modo secondo che la possibilitade se offerisse se die obseruare o in andare a cazare o caualcare o andare ⁊ ciascuno de simile exercitii se die po lomo continere da exercitio per la fatica del quale lo anhelito e fiato sia tropo frequentato e che seguiti vna tediosa fatichatione o vero cħ accada li membri notabilmente ad soprescaldarse non dimeno lo exercitio se po preseruare exclusiuamente per fino ala stracheza ⁊ lassitudine. ⁊ se alora gli sera sudore el sera ben intrare in vna camera serrato e loco caldo ⁊ li spogliarsi q̄lli pāni che dal sudore sono bagnati ināti che īfredāo il corpo ⁊ cō vno pāno futile farsi legieram̄te fregare ⁊ abstergere dale supfluitade sudorale e poi subito reuestirse daltri pāni d̄ lio neti e freschi primam̄te scaldati sel sera d̄ tēpo fredo se die po guardar̄ q̄nto sia possibile de la supflua fatica ne te lassar̄ īganare a la giouētute ne ala robusta cōplexiōe cħ nō extimi la sanitate pcħ certam̄te alora de la sanitad̄ se bisogna eēre auari q̄nto se ha piu habūdātia d̄ sanitad̄ molto tardi se incorre ala auaritia ⁊ scarsitad̄ d̄ la sanitad̄ qñ se vechio o īfermo e se ꝑ auētura accade cħ ꝑ alcūa emergēte ꝯditōe de la ꝓuincia vi bisognia faticar̄ o armate o senza arme como solete o vero ala caza supfluamēte E da guardarse grandem̄te che la qete e riposso da poy la grāde faticha ñ sia in locho tropo euētato e da la expositōe d̄ li vēti del aer̄ distillato ꝑche facilm̄te in la vostra cōplexione ⁊ maximamēte neli porirare facti la distillatōe del aer̄ penetraria ali īteriori del corpo che īduria ala dispositiōe de diuersi īfirmitade in sopra decio pectīar̄ ⁊ cō vno pāno legieramente frichare il capo ogni di quando sei leuato la matina ⁊ vna volta lauarlo la septimana a stomacho ieiuno ⁊ auere tersi li capilii ⁊ la codega del capo e grāde bene perche de pura il cerebro dali supflui ⁊ caliginosi vapori e fa la mente piu solicita. Oltra cio lauar̄ li piedi vna volta la septimana de sera o vero īanti cena o vero quā

do vay adormir quãdo te accadesse non cenare p ieiuno o vero da matina facta che abi lafricatiõe de la testa de la decoctione del rosmarino in vino e de saluia ⁊ de cipero e de cosse simile nel tempo de verno ⁊ i estate ale ditte hore piu spesso de aqua tepida de decoctiõe de rose de foglie de mirto e de simile cosse sera bono pche ti p̃sta piu facile somno e piu tranquillo ⁊ scarica il capo ⁊ li mẽbri de li sentimẽti ⁊ anchora li fumi che sono p ascendere in suli diuertisse ale pte inferiore ⁊ de pura le superiore. da la balneatiõe de le aque minerale ⁊ sulfuree e da guardarse se non gli fosse qualche emergẽte passiõe che te cacciasse pche ali sani noce debilitãdo la virtude de li mẽbri principale ⁊ lo appetito e se p casone de ablutiõe te accade intrare in simile aque o mari ne guardati da la infusione del capo. ⁊ incõtinẽte facta lablutõe inanti che la codega pigli rosseza exi fora de laq̃. se die guardare ãchora da la balneatione de laqua actualmẽte frigida pche se p li vestigii de li sudori o vero alcũa volta te piacera che le supfluitade de la codega sião bagnate sel sera in tp̃o de estate sia vna tina cõ aq̃ tepida dẽtro doue sião bulite vno pocho de rose mirto capillo vener ⁊ simile cose. nel verno e bono ĩtrare in stufe nõ po molte calde ⁊ fẽa la ablutõe ⁊ lieue abstersiõe se atẽda ala bõa coptura d̃ pani acio ch̃ a lora nõ attingesse ali mẽbri la frigiditade del aere in sopra cio ele molto de attẽder che al tẽpo pestilẽte sono ꝓhibite si p he alora la bulitiõe de li hũori se fa piu facilm̃te si pche lo veneno del ꝯpagno nele mãsiõe testudiose ⁊ maxĩe ne li corpi nudi ⁊ sopra calefacti piu facilm̃te se comũica pche ad vno solo anhelito ĩfecto poria ĩduer ꝯtagiõe ⁊ infectõe a tuti li cõpagni pche q̃llo aer chelo ĩmũdo expira incõtinẽte e necessario de inspirare. ne la balneatõe vole essere subito drieto ala faticha ma ricercha lora ⁊ chel stomaco nõ sia voto ne repieno come he dito de lo exercitio saluo de q̃lli de chi se intẽde la ĩpinguatione perche li medici comandano che quel tal sia bagnato do poi el cibo: El bagno dezuno e famelico exica ⁊ immagrisse se dentro se glie demora tropo lo satuãto durante la saturitade ingrassa. ma guardare se d̃be quello che cercha ingrassarsi dal facile euẽto da le opilatione in la saturitade ne lo bagno pche sono ꝓductiue de molte ĩfirmitad̃:

Del vso dil dormire ⁊ dil vegiar:

Como e optĩa ala conseruatiõe de la sanitade esser sata vna quiete proportiõale cũ mouimẽto ⁊ exercitio cosi se die ꝓportiõar el sõno cõ le vigilie molto certam̃te lo sõno e sise ala qete e la vigilia simile ali mouimẽti. ⁊ benche ne lomo sia alternatiua vigilia o vero sõno nõ dimeno lo altissimo dio la creato ad vegiar piu tosto che dormire: adõcha d̃ le bõe fine d̃ la hũana gnãtõe e la operatõe nela adopa studião ale vigilie:

ípero li philoſophi bãno dito la vi
gilia eſſere vna diſpoſitõe de q̃lo
che viue í la q̃le el naturale caloze
ſe expãde ale coſe exterioꝛ e ali aĩa
li ſpiritꝰſe ſparzẽo ꝛ diffũdĩo ali in
ſtrumẽti del ſentimẽto ꝛ mouimẽto a
cio che ſião vſate ale operatiõe ne
poſſemo vechiaꝛ lõgamẽte ne dapoi
le lõge vigilie ſiamo apti ale opa
tiõe p la q̃l coſa ne douẽo guardaꝛ
cõ ſũmo ſtudio dale ſupchie vigilie
pche eſſẽdo ſupflue ꝓſterne ꝛ abba
te le virtude ſa diminuire la dige
ſtiõe ꝛ ſolue il naturale caloze ꝛ li
ſpiriti õbilita il vedeꝛ ꝛ erica il cere
bro p meſchia la ragiõe el corpo ſa
deſiccare ꝛ lo ꝓecara a diuerſe ifir
mitade impo ſu molto oportuna la
ſtenuẽtiõe del ſõno ꝛ tẽperato ſono
reſtaura li ſpiriti reſoluti in le vigi
lie vigoza il caloꝛ ĩnato. la ſtrache
za p le vigilie ꝛ p le fatiche ĩducte
la remoue ꝛ fa tute le opatõe natu
rale piu forte como nazra ariſtotele
nel libro de ſõno ꝛ vigilia la opera
tõe de la virtude uutritiua ſe com
pliſſe ꝛ fa pfecta piu toſto dormẽdo
cõ vegiãdo. e po li ãtichi cenauão
piu copioſamẽte la ſera che non di
ſmauano pche ala cena e piu ꝓpin
qua la nocte ne la quale p reſpeto
del ſõno la digeſtiõe ſe celebra piu
pfecta ãchoza õl ſupchio ſõno e ne
ceſſario de guardarſe pche eſſẽdo
ſupfluo graua il corpo ꝛ abbate le
virtude motiue e ſẽſitiui ꝛ ꝓſterne
lo appetito ꝛ fa grauare la teſta e fi
nalmẽte te ꝓpara ad infirmitaõ fri
gide ꝛ catherale nõ pche il ſõno ñ
faza meglioꝛ digeſtiõe. ma pche ꝑ
bibiſſe la zeſotõe õ le ſupfluitade ꝛ
lo vechiare ĩduce meglioze appeti
to chel ſõno ñ pche il faza meglioꝛ
digeſtõe: ma pche zeſolue le ſopflui
tade ꝛ põſta aiuto a la virtude expul
ſiua: q̃ſi tute le euacuatõe õ le ſup
fluitade el ſomno le ritene ſe ñ cõ
alcũa volta puocaua ſudoze ĩpezo
digna coſa e chel ꝓſiglio del medi
co ſia dimãdato accadẽdo che la ze
uerẽdiſſima pateꝛnitade voſtra ĩcoꝛ
reſſe ſudoze ĩ ſomno ſẽza mãifeſta
catõe pche o vero chel corpo haue
rebe fceuto piu cibo cõ ſi biſogna
il q̃le ñ po patirlo. ꝛ aloza ha debi
ſogno õ euacuatiõe acio che ñ ſi p
pari ad q̃lche futura egritudine. a
voleꝛ adõcha ꝓſerue la ſanitade
el e da cẽre ſubordinato ꝛ ꝓtempa
ta el ſomno cõ il vechiare põche la
ꝓportiõale q̃ntita del ſomno e tra
la terza e q̃rta pte õl nr̃o tẽpo. ma
ala ꝓpleriõe tua baſta aſſai dormiꝛ
ſey o ſette bore ꝛ ĩ ciaſcũa boza õl
di näle vechia dece ſette bore. e da
guardarſi da dormiꝛ ſubito da poi
el cibo pche fa grauare el ſtõacho
ꝛ la teſta multiplica el catarro ꝛ ſp
eſſo te fa riuoltare p il lecto mo in
ſu vno lato moꝛ ſu laltro la pfon
ditade õl ſomno te ĩterrũpe ꝛ la di
geſtiõe e ĩpedita. Adõcha e bono
cõ incõtinẽte da poi la aſſumptiõe
del cibo cõ ñ ſi ſtaga col capo o cõ
il doſſo ĩclĩato. ma ſtaꝛ ſedeꝛ quaſi
dito o andaꝛ lẽtamẽte ſẽza fatticha
p ĩ fino a tãto cõ la prima digeſtõe
ſia celebrata e cõ lo cibo ſia õſceſo
dal ſtõacho al vẽtre p mõ cõ tra il
cibo e lo ſomno interuẽga la diſtã

tia di doe hore. ne le quale hore la udabile cossa e de guardarse da le occupatiõe de la mẽte pche in q̃lle tale meditatione il calore naturale se remoue ⁊ distrahe da la digestio ne e lo cerebro quale e organo de la virtude cogitatĩa se affaticha ⁊ facilm̃te se sopre scalda ⁊ se rende piu facile a riceuere li vapori ⁊ le materie catherale adoncha quello pocho tẽpo e piu laudabile e mol to piu sana cossa de occuparlo in cosse de apiacere ⁊ solazossi raxona mẽti e da guardarse quãto possibi le e da sõno diurno il quale e bias mato da tuti li auctori perche debi lita lo appetito multiplica le humi dittade cattarale corrumpe lo bone colore ⁊ quasi tuto il corpo induce ad pigritia ma se il somno diurno te sera ĩ ꝯsuetudine anticha e lõga te po essere concesso p tuta la estaõ cħ sono li di grãdi de dormire nel mezo di vna hora la quale hora si a poy cõpẽsata cõ il vechiare altro tanto la sera. Ne se di dormire in piume ne ĩ lochi doue te habia ad succedere tropo reschaldatiõe del corpo. Ma sia locho declino ad fri giditate doue siano sparzute le su praditte herbe fresche e refreschati ue ⁊ ĩ lo dormir̃ spogliato o almã cho desbotõato denãte el zupõe e schalzato da li piedi e da le gambe pche e mãcho malo pche il dormi re cõ vestimẽte strete ⁊ ierrate e cal zato ĩpedisse la euaporatõe la qua le per la caliditade del di se faria nel somno. Anci reflecte li fumi ale parte inferiore li quali alcuna volta inducão graueza de la testa ⁊ de li membri ⁊ ĩpazano la dige stiõe ⁊ ĩquietano il somno. Ancho ra pessima cossa e dormire da poy la lõga fame con il stomaco voito pche nõ si fa ali spiriti soluti per il vechiare cossi bona restauratione e fa la vita abreuiare pche il calore ⁊ li spiriti che p lo somno abandonã do le cosse extreme se recludẽo ale pte interiore ⁊ nella loro virtude a ctiua p la maiore vnione ĩtẽdeno ⁊ se vigorano uõ trouando nutrimẽ to ĩ lo quale debeno fare ne lumi do radicale la actiõe se cõuerte cħ e cibo del calore innato resoluẽdo lo piu che se cõuiene ⁊ terristrificã dolo la qual cossa presta aiuto ad piu breue vita. El meglior somno che possiamo elezere e il nocturno pche p la dispositiõe del tẽpo p lo tranqllo silentio p la obscurita ⁊ fri gidita de lo aere molte bõtade ha in si quale lasso ⁊ obmetto de nar rare ⁊ q̃llo ꝓpriamẽte che e ꝓfun do mẽtre che nõ he excitato picolo strepito De ĩterrũpere il somno e cossa nociua pche fa cessar̃ la dige stiõe ⁊ discõtinua la actiõe soa ĩ lo nutrim̃to. ⁊ d̃ le melior̃ figure per lo iacere in lecto nello dormire a presso ala dispositiõe del vostro sto macho ⁊ de la sua debile digestiua ⁊ primam̃te de dormire vno pocho sopra il vẽtre ⁊ del stõacho ⁊ abra zare vno piumazolo molesino soto il stomacho ⁊ maximamẽte sapẽdo voy auere mãzato cibi de piu diffi cile digestiõe: El tale giasimẽto ne lo padire da grãde giouamento vi

gora el calore naturale ne ꝑmete ĩ generare tanta flegma nelo stomacho. Non dimãcho el piumazolo die cessare quando possibile sia da la regione del fidego in la ꝑte dextera acio chel fidego ꝑ tale iacere nõ si venga a riscaldare tropo ⁊ se alcũa volta vi piace altramẽte dormire ele da comẽzare ꝑ lo prĩo sonno sopra il lato dextro e da poi voltari nelo sinistro e finalmẽte apsso ala vr̃a possibilitade riposare nelo lato dextro. ele ãchora de guardarsi dal dormire col corpo in su ꝑche te ꝑpara ĩfirmitade al giacere caterale ⁊ humide ꝑche le supfluitade che deno scorrere ꝑ li ꝓprii canale come che ꝑ lo passato. marisi ⁊ altri simili trãsiti fa declinare ale ꝑte posterioꝛ del cerebro ⁊ reĩpe la memoria ⁊ le radice d̃ li nerui motiui ĩpaza ⁊ azzacha vltra de cio logiacer̃ supino impedisse la inspiratiõe de lo aere. Et anchora li vapori fumosi li quali da le ꝑte ĩferiore tẽdano e vão al mezo de la testa como al camino de tuto il corpo se reflectão ⁊ riuoltão ala ꝑte ãteriori del cerebro la qnale sopra sta ĩ tale giacere ⁊ li quali mentre che se conuertẽo in humiditade nõ ano la via drita da descendere si che anchora a q̃l la parta presta impedimento: adoncha e da dormire col capo leuato proportionalmente col pecto e con le parte superiore del dosso con piu panni che qu[illegible]o se vechia perche nel dormire li spiriti e naturale calore se retrano ale parte interiore ⁊ le extremere mangono impouerite del calore el accade alcũa volta ala digniade del vostro offitio ritrouarsi exercito in campezare doue e da guardarue grãdamẽte tra le altre cose ch̃ ragio alcũ d̃ la lũa che penetrasse ꝑ fenestra o ꝑ spiraculo alcuno nõ vi ritroua o dia adosso dormẽdo e maximamẽte ferẽdo ⁊ ꝑcottẽdo il capo ꝑche fa generare reuma ⁊ disolue li humori fredi ⁊ fa ĩduri lo screato o scarcaglio de sangue ꝑche penetrãdo el ragio de la luna ꝑ fenestra o spiraculo fa pegio ⁊ piu nociuo che dormire fora de le casse a la scopta doue la luna te circondasse ⁊ irradiasse tuto el corpo ⁊ la persona perche al ragio de la luna intrato per la fenestra o spiraculo cum tuto el suo influxo e humectatiuo ⁊ infrigidatiuo. ma non con tanto lume el lume como voglio li philosophi e da per si calefactiuo auenga dio che per accidente se possa infrigidare mentre che se vestisse de la virtude de li pianeti frigidi ⁊ per tãto nele campagne. ⁊ al discoperto glie piu de lume che E freno de la virtude infrigiditatiua. Et per questa casone aristotile cerchaue neli soi problemati ꝑche casone le nocte che ano el plenilunio sono piu calde

In q̃l tp̃o si debe lomo purgare.

La conseruatiõe de la sanitade impedisse lo euacuare quello che se die retenire o vero retinere quello che e da euacuare ꝑche neli paesi nostri quasi ñ si troua mai corpo tẽperato che nõ

habia bisogno de aiuto ō medicia
Et ipo li nostri corpi sono da eere
curati almācho vna volta lano cō
sono usi delicatamīte uiuei e de nō
affaticharsi. p la qual cosa e bñ cō
la vsa reuerēdissima paternitade
circha al mezo de la prima uera se
purgi cō siroppi ꝛ legiere potiōe le
q̄le discreueria adesso ma io temo
cō p la facile mutatione del corpo
humāo che in q̄llo tēpo nō supra
ueneſſe alcūa noua dispositiōe de
alcño bomore diuersa ꝛ degna de
maioꝛ attētiōe e guardia p la qual
cosſa io laudo chel se cerchi el cōsi
lio ōl pīte medico appsso a q̄lūcha
citade e locho ō la vsa ꝓuicia do
ue vi accada ritrouarui ꝛ principal
mīte attēda ala debile digestiōe del
vso stōacho. ꝛ ala multiplicatōe ō
le flegme ꝛ vētosita de i q̄llo ꝛ ala
dispositiōe del catarro ñ abādonan
do la nāle ꝛ calida vsa ꝓplexiōe ꝛ
caliditate del fidego. Jnformādo
semp el medico chel vso corpo o p
la delicata soa nā o p la ꝓplexōe re
giōale se solue con debile e picola
medicina ꝛ se spauēta da la sorte
sta q̄sto mezo se die studiar ō baue
re vna volta o doe el di lo bñfitio
ōl vētre la q̄l cosa ñ seguēdo la nā
e da socorerli cō arte ō supositorii
o clistēi lenieri de ōcoctiōe comuue
ma se a li rugiti ꝛ vētositade ōl vē
tre bisogna attēde sia adiuto ne la
ōcoctiōe del amiso feno chio fiori ō
cāomilla ꝛ cose sīle cō meza onza
ō bñdeta simplice o vo piu cō olio
ōruta e cose simile o vo ō riceuē tre
o cinq pilule: de spetie segōdo il be
sogno o da matina o da sera vna
volta o doe la septiana pche sono
de debilissima solutōe ꝛ ñ bāno bi
sogno de guādia ꝛ sōno de molte
virtude ex parte como da li nr̄i au
ctori sono laudate sono ācora bōe
al dolore ꝛ graueza del stōaco pce
dēdo i q̄lla da fleugma ꝛ sono de
vno grāde giouamīto i mōdificā il
cerebro ꝛ lo stōaco da li bñori gros
si ꝛ putridi ꝛ ācora resistēti al catar
ro ꝛ ꝓfitisco no a tuti li instrumēti ō
li sentimīti ꝛ ꝓfortano le virtude di
gestiua. la descriptione de le quale
per la prolixitaue ꝛ longeza non le
meto qui ma sia cercato in lo libro
appellato mesue doue descriua la
recepta de le pillule elefāgine che
q̄ste pillule sono aptissime ala vo
stra dispositione pche con le virtu
de soe ancora conferisco no ala ca
liditade del fidego aprēdo ꝛ confor
tando la sua opilatione. Et de mē
tre che se sētisse la debilitade de la
digestione del stomaco sia portato
sopra el stomaco vno ciroto sim
plice de mastice quale se fa de solo
poluere de mastice. ponendo nel
stagnatello vna onza de poluere
de mastice con tre goze solamente
dolio de mastice tenendolo sopra
vno lento foche per fino atanto
che douenta liquido ꝛ alora subi
to inanti che induri sia spanso so
pra vno chozo ala forma de vno
scuto e sia posto sopra lo stoma ≠
cho. Et questo ciroto cossi senza
ligatura se acosta al pecto per mo
do chel para incolato suso ꝛ la
sua portatura non e fastidiosa ne

altera el stomacho ad alcuna quali tade: ma solo el ꝯforta in la digestio ne. anchora mo vna de le megliore cossa che habia ad cõferire e giouare ala cõplexione vr̃a e lo vso de la infrascripta cõfectiõe che e de vno mirabeli giouamento al cerebro al stomacho al fidego ala nilza ⁊ con forta la loro digestiua. Et a q̃li che sono disposti a febri ad catarro ali dolori dele giũcture ⁊ deli nerui ꝺ li dolori de lo vẽtre ⁊ a le moroide presta mirabile adiuto. lodore de la bocha fa bono ⁊ rẽde il colore ⁊ la effigie chiara rimoue la tristeza ⁊ ꝓ priamẽte q̃lla che nõ se sa la soa radice. Ali humori melãconici mette el freno cõfuorta il core fa li spiriti peruii ⁊ subtile alegra lanima ma induce bõa memoria ⁊ p̃para li boni costumi ⁊ rẽde li corpi piu potẽti cõtra el veneno. Et q̃sta tale cõfectõe lãno molto vsato li re ãtichi de la q̃le q̃sta e la descriptione. piglia rose rosse triasãdali: añ. ʒ. ʒ. i. mastice macisgallãga peuere macro. doroĩco nuce muscata. garofoli. cinamomo. assare. zenzeuero spica. zafrano zedoaria. cubebe añ. dra ima vna corali rossi ⁊ bianchi. margarite nõ ꝑforate fragmẽte de zephiro iacinto. smaragdo. sardino. osso del corno del ceruo limatura ꝺ elephãte limatura doro. limatura de argẽto añ. ʒ. ii. reubarbaro. mirabolani citrini chebuli enegri. epetimo p̃da lazula ꝯo larte lauata ⁊ p̃parata añ. ʒ. i. S. zucharo biãcho. ℔. ii. S. sia fato vno electuario depurato pria el zucharo ꝯsucco ꝺ boragie buglosa melissa ʒ. iii. e se lodore ꝺl musco vi sara grato sia aromatizato cõ grane. iii. de musco. scorze. cietro ãcora semẽze ꝺ cietro been biãcho e rosso legno aloe mẽta secha añ. ʒ. i. S. de q̃sta cõfectiõe se ne po pigliare tre o quatro volte al meso ne lo leuare del sole ⁊ sia ala quãtitade dũo zucharo cõ uno pocho de vino puro ⁊ almẽo sia zezunato ꝑ tre hore da poi che hauerai pigliato dicta cõfectione prima che se mãduchi. Ancora lo vso de la tiriacha nelo verno e del metridato ne la estade e molto laudato da li nr̃i auctori in la conseruatiõe de la sanitade. Anchora nõ si deue mai essere prompto ala flobotomia se la necessitade nõ te caza o la cõsuetudine. Imo douemo con grande studio e diligentia guardare ad conseruare il sangue quale e thesoro de la natura perche auẽga dio che qñ el sangue pecca non sia megliore euacuatione che la flobotomia nientidimeno quando ãchora in quello non e peccato non si fa maiore errore che flobotomare cioe solassare se per auentura accadesse che tu hauessi el fluxo ꝺl naso o de le moroide o veramẽte fluxo de vẽtre non e da essere restreto senza cõsiglio duno prudente medico perche il corpo per tale fluxo se non sa tropo e preseuerato da molte ⁊ male ĩfirmitade vltra ꝺ cio sofrire vna grande fame e longa o vero essere repieno de beuere de manzare piu che se ꝯuẽga p̃para il corpo a varii ⁊ mali morbi. El cibo e lo beuer̃ ꝑ

nesuno modo e da essere riceuto se prima non te vene lo appetito del beuere e del mãzare e sel appetito alora soa nõ supuene e signale chel preassumpto cibo e stato piu che nõ bisognaua o vero glie qualche dif fecto nela sanitade ⁊ ꝑ che e datten dere cõ diligentia de nõ ĩcorrere in lo fastidio del stomacho. Per che al fastidio del stomacho succedeno male ⁊ varie ĩfirmitad ꝑ ch̃ a li nr̃i corpi ꝑ la exactiõe d̃l circũstãte aere cõ lo ĩfluxo celeste ⁊ actione delo in nato calore succede cõtinua resolu tiõe del humido substãtifico donde li mẽbri inaniscono che richidẽo il mãzare ꝑ la restauratõe del ꝑduto sugato le humiditade dali capi de le vene e suga el sangue dela vena del fidego ⁊ lo chilo cioe lo cibo di gesto nel stõacho dõde e cãta nela bocha del stomacho la sẽtatiõe d̃ la q̃le se dice fame ĩ ciascuno adõcha sano corpo viuẽdo cõ ordinato regi mento ale soe hore gli accade vera fame denãti la q̃le ñ se die mãzare ꝑche sel se mãza sẽza apetito el cibo se rẽde abominabile ⁊ genera fasti dio ne lo stomaco li rupti ⁊ le uẽto sitade multiplica ne po el fidego pi gliare bono sãgue ne li altri mẽbri possono dare bona opa in lo nutri mẽto sel cibo sara male decoto ap̃s so el stõaco ꝑche nesũa virtude po steriore po correzere lo errore de lo ãterior ꝑ la q̃le cossa ypocrate vole ch̃ de vno catiuo cibo e poto assum pto cõ appetito sião gũrati piu lau dabili hũori che se vno megliore ci bo fusse pigliato senza appetito per che q̃llo piglia con delectatõe ⁊ cõ q̃llo el stõaco piglia piacer̃ cõ una naturale anxietade d̃ che piu tosto ⁊ con piu ꝑfecto mõ se padisse. El he po ancora da guardare che mã zãdo con uno grãde desiderio del stõaco non se faza una furtiua de glutõe denãti la ꝑfecta masticatio ne impo ñ douemo mãzare cõ vo ra citade ꝑche il cibo ꝑ la mastica tiõe receue alcũa digestõe lo errore del q̃le el stõacho nõ lo pocorreze re bñ dõde se ĩferisse nocum̃to ale opere de le virtude posteriore ⁊ de la vita. q̃sta rasone assigna aristoti le neli soi ꝓblemati doue cercaꝑ che sono de piu breue vita q̃lli che hãno li dẽti rari. ma lui ĩtese de li maxillare ⁊ cosi ãcora e da guardar si da la supflua repletõe del stõaco ꝑche molti sono ch̃ cõ le soe crapu le ⁊ mãzare sono hõicide desi stessi ⁊ ĩpo ñ douemo mãzare ad saturi tade ma sẽpre ĩ fine la reliq̃e de la fame deuẽo remaner̃ ñ he cosa al cuna che tãto ne ĩduca ad crapula e repletõe de stõaco como che aue ĩ ad vna m̃sa diuersi cibi Molto cer tam̃te ne tira ala crapula lo aduẽi mẽto di noui sapori ⁊ la p̃paratiõe de noue viuãde e varie la q̃le stã te la sacietade del prĩo sufficiẽte ci bo renoua piu recẽte appetito del che molto piu piglia el stõaco che el possa padire ⁊ tãto piu catiua la repletõe del stõaco quanto e stata piu multiplicata la assũptõe d̃ le ua rie viuande ꝑche grãde nocumẽto se ĩferisce ꝑ e la adĩrtõe del cibo d̃ difficile digestiõe cõ el cibo de faci

le digestiõe cõe de soto apparira in lo capitulo del mãzare e bef. Nuy male vsamo ĩ questa vltĩa ⁊ epicurea ⁊ dteriore etade nr̃a certi sapori ñ ꝑche sião trouati diuersi blãdi m̃ti d̃ sapore ꝑ mãzare piu. ma per mãzare cõ piu intẽto ⁊ grãde appetito. e sel te accadesse vna supfiu a repletõe de beuere e de mãzare e da dormire piu lõga m̃te ⁊ meglio ⁊ d̃ fare abstinẽtia del sequẽte cibo acio che la p̃cedente crapula sia cõpẽsata con la sequẽte sobrietade. ⁊ accadẽdoti ad giegũar̃ nõ sia mai differito el disinare vltra el mezo di ꝑche sofferire lõga fame reipie el stõaco de mali ⁊ supflui hũori ꝑ che suchiãdo li mẽbri el nutrim̃to ꝑ casone de la intẽsa ⁊ grãde fame ne aduenẽdo cibo extrinseco. la nã se studia de remouere q̃lla trista sẽsatiõe. el succorrere adõcha tramãdãdo li mali hũori al stõaco cõ li q̃li el stõaco se da piacere ⁊ cessa la fame ꝑ fine alora del altro cibo sel nõ se ĩterrũpa ꝑ la q̃le cosa soglino dire gli ieiunãti nõ gli essere difficile ne recrĩsceuole el giegiunio se ñ ĩ q̃lla hora che soglino manzare e che passata la loro hora del disinare ñ hãno piu fame e patiscono el ieiunio sẽza molestia ꝑche la natura volẽdo succcorrere ala trista sẽsatiõe q̃le dicemo fãe ⁊ nõ aduenendo. cibo de fora tramandali hũori cõ li q̃li el stõaco se da apiacere a mõ d̃ cibo ⁊ cessa la fame. El e po piu sana la abstinẽtia de la cẽa che del disnare ꝑ eẽre piu ãpla la digestõe nocturna ne obsta che alcũi dicono la abstinẽtia de la cẽa essere pegiore ꝑche el sõno aduiene a la vacuitade d̃l stõaco la q̃lcosa se ꝓhibisse como noccua ꝑche piu noce sufferire la fame del disinare che dormire sopra tale vacuitade si ꝑ che il cibo ñ e ãcora al tuto digesto nel di ⁊ si ꝑche de ser a se sole fare ad refrigerio de la cẽa una collatione põtificale. ⁊ ãcore ĩ alcuni pĩgui flẽgmatici humidi ⁊ carnosi corpi e comãdato a la ꝯseruatõe dela sanitad̃ vna legiera cẽa o vo abstiñtia d̃ q̃l ⁊ ꝑ expim̃to se troua ch̃ gioua

Resta mo mettere le regule del manzare e del beuere adõcha e da esser̃ misurato el cibo ⁊ lo beuere secondo lo uso ⁊ la tollerantia de la virtude. nuy nõ viuemo a fine che mangiamo: ma mãgiamo acio ch̃ viuião ꝑche apresso ali antichi auctori se tiene per experientia che sia pegiore el mãzare che genera nausea cioe angosa o vero inferise graueza al stomaco ⁊ va ad ipocũdria ⁊ infia ipocũdria sono doe ꝑte del vẽtre cioe la destra soto el fidego ⁊ la sinistra soto la nilza e che pegiore sia el beuere che esso dal tẽperamẽto ⁊ fa natare il cibo nel stõaco. adõcha sião eleti cibi subtili ⁊ de facile digestione generatiue de boni hũori ⁊ se guardi da cibi grossi de difficile digestiõe che generão mali hũori doue adonca el cibo esse tempato o non molto excedẽte el tempamento ꝑche sia ĩ alcũa de le prime qualitade lo ercesso sia maiore como in caliditade frigidita humidi

ta-o ficitade ſia temperato con li ſoi cõtrarii acio che temẽdoſe dala ĩducenda frigitade del cucumero o de la zucha ſia perlo contrario tẽperato con ſpecie calde o vero agrume ãcora e da obſeruare lordine de la mẽſa nela aſſumptiõe delli cibi pche q̃llo che e de ſubtile nutrimento e de facile digeſtione non ſe de recevere da poi la comeſtione del groſſo duro e difficile padire como ſarta incontinente auendo manzato carne vacina mãzaſſe poy fructi lubrici ⁊ oui ſorbigli che toſto ſe padiſcono ⁊ non bãno la via da deſcendere natarano piu che ſe conuẽga ⁊ ſe putrefara ⁊ corrumpera ſopra el duro cibo ⁊ prepara a corruptiõe el cibo ĩdigeſto al quale e ameſchio de quello che de groſſo nutrimẽto ⁊ de difficile digeſtione ſe die recevere ſubito da poi el ſubtile ⁊ de facile digeſtione como drieto a fructi lubrici o vero oui ſorbili e mãzare incontinente del molto caſo perche per la compreſſiõe ⁊ grauitude del caſo ⁊ p la lubricitade de li oui ſcorreno piu preſto che non biſognaria denanti che la digeſtiõe ſia integramente celebrata. ⁊ p queſte raſone ſe prohibiſſe in vna menſa la varietade de le vinande non di mancho li phiſici che hanno voluto vedere ⁊ conſiderare con ſpeculatiua raſone lordine nel manzare di cibi con templão la virtude digeſti da eſſer piu forte nel fundo del ſtomaco che circa la boca del ſtõaco ⁊ la virtude appetitiua eſſere piu forte nela bocha del ſtõacho che nel fundo p la quale coſa concludemo che el cibo de piu difficile digeſtiõe ſia premeſſo al loco doue e piu forte la virtude digeſtiua ⁊ ſono da eſſere p̃meſſi nel manzare li cibi de difficile digeſtione ali cibi de facile digeſtiõe. e queſta raſone e vera: ma ſolo conclude q̃ tra li cibi e vna picola differentia in difficultade ⁊ facilitade dela digeſtione. ma q̃ la diſtantia e granda como tra li lubrici e duri cibi li lubrici ſon da eſſere premeſſi. ⁊ ancora per queſta caſone ſe dice che niſuna coſa nõ e pegiore che metere lo indigeſto nutrim̃te ſopra el digeſto. cum ſummo ſtudio banno voluto li auctori che ſe attenda che tra el cibo e lo corpo dal quale la ſanitade die eſſere cõſeruata ſia debita proportiõe ⁊ particulare habitudine conforma perche auegna dio chel caſo el vino el lacte agrume ⁊ ſimile coſe intrano ala conſeruatione de la ſanitade e ſe conuertano in bono nutrimẽto non dimeno gli ſono de molti corpi aliquali per la loro indiuiduale cõplexione el caſo o vino o lacte o altro cibo glie veneno adonca da ſimili cibi tali corpi ſe dẽo abſtinere como dal veneno. in queſte coſe la experiẽtia vince la ratione impero che e piu digna coſa acredere in ſimile coſe piu toſto ala experientia che ala ragione ſimelmẽte ſono corpi che bãno el cibo proportionato ⁊ conueniente ala ſoa pticũlare complexiõe dal quale nõ deno eſſere ꝓhibiti p che per la ſoa permutatione poteria inferire nocumento vltra di queſto

la ꝯsuetudine de la patria ⁊ d̄ la re
giõe e da essere obseruada se bene
te parese tale vso ꝯtra la rasone ꝑ
che como voglono li auctori el ci
bo che se sole manzare in lo quale
e alcũo nocumẽto e piu cõueniẽte
chel bono nõ vsado impo in essi lo
expimẽto obũbra la ragione vltra
cio in vno corpo sano. el e meglio
re q̃llo nutrim̃to che sa megliore ꝑ
che da vna dispositiõe naturale se
abraza melio e se padise ⁊ se el cor
po e infermo o vero sia fora de la
ꝓpria natura distẽperato non e da
essere obedito alo appetito la natu
rale dispositione de lo corpo appe
tisse, come simile a lui ⁊ lo appetito
fora del naturale le contrarie el bi
sogna adoncha attendere che se ꝑ
la lassitade del stõaco accadesse del
discẽso del cibo piu tosto che se do
uesse como nel principio dela cena
e del disinare siano piaglate cose
stiptiche che confortano el stomaco
⁊ che ꝑ la piu ꝑfecta digestiõe p̃sta
aiuto ala diuturna digestiõe del ci
bo le cosse stipti cħ se siano riceuute
inanti el cibo fanno el corpo stipti
cho ⁊ se seguẽo el cibo per la com
pressione lo fanno lubrico ⁊ fluxibi
le se possono pero le cosse stiptiche
receuere ne la fine del cibo in po
cha quantitade per lo sugillo del
stomacho como sono cotogni ⁊ pe
ri cocti coriandoli o vn pocho de
formaghio perche dalloro sigillo e
confortata la bocha del stomacho
⁊ lo calore naturale ala digestione
⁊ non he lassato fare tanta ascẽsio
ne di vapori verso il capo. Et li fru
cti humidi ⁊ lubricanti como vue
fige fresche melloni ⁊ simile cosse
sono da essere premesse ne inconti
nenti se die da poy pigliare el cibo
ma se die stare per fino che riposi
al fundo d̄l stomacho ⁊ alora e bo
no manzare acio che discorrão. E
adoncha da studiare che nella esta
de ala piu frescha hora ⁊ in li lochi
piu freschi sia mangiato. Et nel tẽ
po fredo e le bene ascaldare al fo
cho le extreme parte da poy el mã
zare perch̄ li extremi membri rima
nero impoueriti de calore li quali
per la assumptiõe del cibo se retrã
no ale cosse interior̄ vltra cio nello
verno sono da mãzare cibi in actu
callidi. Et in la estade in actu frigi
di o de vna picola caliditade cale
facti E le de attẽdere che nello ver
no ⁊ a tempo fredo per la retractio
ne ⁊ vniõe del naturale calore ale
cosse de intra la digestiõe se fa ma
zore ⁊ piu perfecta che nela estade
ꝑche alora per la calidita del aere
el calore naturale se disparge ale
cosse extrinseche ⁊ se resolue ⁊ debi
lita perche la virtu vnita e piu for
te che essa dispersa: Et pero nelo
verno li corpi che viuano delicata
mente ne sono vsi ad grandi exer
citii deno vsare cibi de piu forte di
gestõe ⁊ de magior nutrim̃to che ne
la estade. El beuere nõ se die mai
fare se non procede vna naturale
⁊ vera sete laquale o vero per il
sugamento di membri che bisogna
no de humefactiõe ꝓcede como d̄
la fame di sopra edicto o vero che
segnera per la comestione deli cibi

corpulẽti dõde lo humido roxido se
consuma nella bocha del stomacho
ala cõsumatione de le quale segui
ta una naturale sete e vera: ala q̃le
el beuere die seguire per conserua
tione de la sanitade. Alcuna uolta
accade una accidentale & nõ uera
sete laq̃le li medici appellano sete
mẽdosa laquale auẽga dio che ba
bia molte casone nõ di meno p la
maior pte sole aduenire da poi la
crapula & ppriamẽte da poy la cẽa
mẽtre chel stomaco ha pigliato piu
che nõ po patire. Et mẽtre chel sto
macho e cossi debile p rispecto del
cibo elq̃le nel boxa ò la digestiõe se
affanna & riscalda & bolle & se an
xia p la sette. E questa mẽdosa set
te se nõ sera molto grãde e meglio
de patire & da poi quella li auctori
comãdão che se dorma p che quel
la el somno la pacifica & a q̃sto ta
le sitiente desfedato cossa la sete p
che el somno ꝓfonda la digestiõe &
quelli cibi idigesti che cstuão & bul
liẽo nello stomacho adiuta a padi
re & cessa la eleuatione di fumi ala
bocha del stomacho doue era cau
sata la mẽdosa sete. Ne p beuere
tale sete intuto cessa p che essendo
anchoxa nelo stomacho el cibo indi
gesto resurgono uapori iducẽti sete
impero sopra la tollerabile & mẽ
dosa sete el e male a beuere p che
impaza la decoctiõe del cibo & la
soa digestione & retarda como che
tu metessi aqua freda i una pigna
ta o lauezo che boglia & anchoxa ò
sopra e dicto che niuna cossa e pe
giore e piu detestabile che a mãda
re lo indigesto sopra lo indigesto.
Non di manco se tale mẽdosa se
te uenendo la nocte o uero da poy
cena & fera tediosa cle piu sano a
beuere. Et a loz a galieno secura
mẽte comãda che se beua e sa bes
se de quelli che banno interpretato
la auctozitade de ipocrate doue pa
re cõ laudi el somno da poy la mẽ
dosa sete sia exhibita laqua freda
ala extinctione de la sete mendosa
segondo auicena se de dare laqua
laquale nõ transglutendo ma sia
suchiata duno uaso che abia streto
lozificio acio che con pocha aq̃ se
extingua la intensa sete

eli condimenti e uiuãde sa
pori & soe preparatione qui
non si mete regula alcuna p
che banno in si tale uirtude quale
banno in si le spetie li sugi acetosi
o altre cosse de le quale accade de
preparasi & componerse: ma achio
che de loro se ne abia megliore do
ctrina & de quelli marime che usa
mo i le uiuande & beuãde sapori &
specie descriuero p ordie del alpha
beto p u breue che potro la particu
lare natura ò essẽtia cossa segõdo la
rasone & antichi experimẽtatori. Ne
bo intentione al presente de narra
re tutte le uirtude de queste cose le
quale sono curatiue dele infirmita
de ma solamente quelle che uengo
no ala mensa in uso del manzare e
del beuere acio che prestano aiuto
a la conseruatione de la sanitade &
per la uirtude de le quale se possa
resistere ali nocumenti ò li uenen.

Dele amãdole alcũe sõ amare alcune dolce. õ la amara perche e data per medicina curatiua de infirmitade non se dicie riente la amãdola dolce in le soe qualitade e quasi temperata õclinãdo vn pocho ad humiditade meno pero ch̃ la noce ꝛ e difficile digestione ꝛ dura molto nel stomaco impero e da essere molto bene masticata e manzaro solo con el zucharo piu facilmẽte se digerisse ꝛ descẽde da q̃lla se genera bono nutrimento bẽ che ela sia pocho inpignatiua ꝛ e absterssiua ꝛ apitiua de le opilatiõe õl fidego. el ferculo o menestra ch̃ se fa õla amandola che se chiama a mandolata giova ale passione õl polmõe come ad tosse asma e simile malatie el condimẽto de olio o õ lacte õ amãdole e de quella medesma uirtude la amandola dolce prouoca la urina ꝛ fmoue il suo ardore mundifica la brutura de le rene ꝛ soprapposto al morso õl cane rabioso o mãzata presta giouamento.

Auellana e calda e seca al pño grado ꝛ e de piu mirabile nutrimẽto che la noce ben che sia piu terrestre perche piu soda e meno vnctuola. impero e de piu tarda digestione. ella e vn pocho stiptica ꝛ genera uentositade ꝛ poche impero se sono mũdate da la scorza interiore. ꝛ se ella sia mãzata alquãto assata sopra el focho con uno pocho de peuere subuene a quelli che patiscono corriza ꝛ reuma de la testa uelocemente ꝛ fa bono beneficio ala punctura del scorpione ꝛ propriamente se ella fi manzata o impiastrata con la ruta ꝛ ficho.

Amido e fredo e secho in lo primo grado la soa menestra e da cocere ch̃ in vna parte damido siano frede laqua ꝛ se die cõdire con amandole e con zucharo lenisse lo epigloto e lo pecto ꝛ phibisse il fluxo catherale dal pecto ꝛ pacifica la tosse ne produce molto bono sangue. ma sel sia cocto mirto con simula nutrisse bene ꝛ genera sangue temperato la sua troppo frequẽtata comestiõe per la soa uiscositade induce la opilatione õl fidego. ꝛ se ello troua le rene calde le dispone ala generatione de la p̃da. ma sel se mãza lamido con la lente constrenge el ventre de coleri co fluxo.

Aneto e calido in fin del primo ꝛ e maturatiuo de li humidi humori e fredi e mũdifica el ventre õ putredine bumorale ꝛ geta li soi dolori ꝛ resolue le uentositade ꝛ induce quieto somno ꝛ remoue il sangiozo che procede da repletiõe auenga dio che la soa tropa assiduatione debiliti el uiso. al stomacho e inconuenẽte per che fa nausea cioe angossa ꝛ la soa semenza prouoca vomito.

Acetosa e vna bẽba laqua le ha ãtro spetie le doe mazore nõ usamo o uero raro in cibo cioe la pazo acuto picinino

ꝛ rumice grãde le a'tre doe vſamo ꝛ in ſalate ꝛ in lugbi con zucbaro conditi da le quale vna naſce in loci non fertili: ma arenoſi ꝛ ſaroſi bauendo le foglie ad ſimilitudine dela ongia del dito groſſo chiamato police.la quale mẽtre che la creſce ꝛ e veduta dal ſole ela acqſta alcune velũe roſſe in lo ſtipite ꝛ foglie ꝛ vulgarmente ſe dice ſalſeta laltra ſpecia naſce in locbi fructiferi ꝛ ba la ſimilitudie del Trifoglio picinino. ꝛ e chiamata Acetoſella o veuero Allellugia. Et alcuni dicono che ol ſuco de queſta ſe ne fa rob de ribes che in virtude de ſiropo de accetoſita de ocetero che tanto laudato nel tempo peſtulente. Queſte doe ſpecie acetoſe ſono frigide ꝛ ſeche in ſecũdo grado generano laudabile bumore remoue el faſtidio del ſtomacbo aguzano lo appetito aſmorſano la ſaete ꝛ inferiſcono virtude cõfortatiue del core. El ſuo ſiropo facto con il ſuo ſuco e zucbaro e in quella virtute che e il ſiropo de cetro e fa grande vtilitade a quelli che bano caldo el fidego. Tute doe queſte coſe o vero ſpecie pferiſcono al fluxo colerico del vẽtre ꝛ ala roſſura de li interiori cõferiſcono anchora al dolore del dento ebe pcede da materia calida. Se la bocba fata lauata da la decoctõe ſoa Lablutione anchora de la decoctione e ſoa preſta grande giouamento ala prurigine ꝛ gla rogna luſo de queſto doe ſpecie i cibo ꝛ i viuãde ad ſimilitudie de berbicine o uero i ſalate ne la eſtade ꝛ al tẽpo peſtilente e optimo ꝛ ſimelmente rob o el ſuo ſiropo.

ACrũmi ſono ó molte ſpecie le q̃le e ben moſtrar iſieme i vno capitulo ma prima io tranſgredero vn pocbo p li diuerſi effecti de le coſſe. Da la diſſorme approximatione al nro corpo. Sono alcuni che mãzandoli generão p el nutrimẽto bono ſangue ꝛ in li corpi noſtri iducono boni effecti como aglio. cepola e ſimile coſſe le q̃ le ſi per modo de empiaſtro de foza ſiano ſopza poſte ipiaga la codega ꝛ effendo ipiaſtrate ſopza piage inducono venenoſo effecto. Alcuni ſono che effendo manzati o beuuti douenteno veneno ꝛ inducono la morte como argẽto viuo ceruſa piñbo ꝛ coſſe ſimile le q̃le ſe ſono optimate ꝛ impiaſtri de foza nõ fanno nocumẽto alcuno ſe nõ forſe p vna frequente ꝛ diuturna appoſitione como teſtificano le donne quale p lozo epitimi vogliõ parire piu bel le per le qual coſſe quãdo inuecbiano caſcano li denti o vero p la alteratiõe donẽtano negrei Et alcuni dẽtro receuuti ꝛ poſti anchoza de foza inducano boni effecti. Et la caſone e pcbe la cipola e laglio vlcerano de foza ꝛ nutriſcano de dẽtro ſe aſſigna pezcbe le coſſe le quale operano virtualmẽte ne lo corpo nro non iduria mai el ſuo effecto ſe prima non ſi reduceſſe della potentia al acto dal calore naturale del nro corpo donde la cipola ꝛ lo ſale vlcerano la carne viua ꝛ corrumpano ꝛ conſeruano la carne morta

da putrefactõe pch̃ li nõ e naturale
caloze che reduca la loro vulcerati
ua potẽtia ad acto como nello uiuẽ
te ꝛ dal caloꝛ remesso la virtude ul
ceratiua ỏ laglio ꝛ dela cipola se re
duce acto impo ỏ foza posta vlcera
ma se sono receute dẽtro doue el ca
loze naturale e piu forte ꝛ piu acuto
cõ sũa ꝛ resolue la sua virtute vlce
ratiua ꝛ lo corpulẽto cỏ remãe con
uerte in sangue ꝛ nutrimẽto ꝛ be aiu
tato el caloze de dentro che nõ vlce
ri innanti cỏ tale virtude è nutrimẽ
to se resolue p cỏ li acrumi molto
se magnano con altri cibi meschi ꝛ
se comeschino con humori nel stõa
cho ne continuamente stanno i vno
locho ligati como se diceua dele ap
posite ỏ foza ma lo argento viuo ce
rusa ꝛ simile cosse sono de cõtraria
dispositione p che sono composte ỏ
parte dense ꝛ compacte donde ban
no debisogno de vno intenso caloꝛ
Ad cio che la soa virtude se redu
ca ad acto ꝛ po de foza apꝛozima
ta non vlcerano p essere remesso el
caloze de la codega ne non banno
parte subtile ꝛ acute penetratiue in
li pozi de la codega como la cipolla
el aglio ma se sonno receuuti da in
tra douengano ariduere in acto la
sua sufficiente potentia allo intenso
caloze vnde mali effecti o moꝛte in
ducono segondo la determinata po
tentia de ciascuno cossi adõcha qñ
se dice che laglio cipola e simile cos
sesonno vlceratiue se intende se di
foza sono epitimate in la codega a
uenga dio che de alcuni se intenda
qnando sono receuuti da dentro.

Non e adoncha da maraueglĩare
se alcune cosse como aglio e cipolle
ꝛ simile cosse sono cibo de dentro e
defoza veneno ꝛ alcune como argẽ
to viuo cerosa litargirio e cosse si
mile ỏ dentro receuute sono venẽo
ꝛ de foza inducono sanitade sopza
poste ale piage. Et ritoznãdo final
mẽte al ꝓposito donde la digressiõe
ba la origine primo se dica ỏ lag io

LO aglio e callido e secho
ĩprincipio ỏl quarto grado
e vlceratiuo ꝛ adustiuo:el
tropo suo vso graua la testa ꝛ indu
ce dolore ꝛ debilita el viso ali corpi
caldi noce piu:ma cocto ꝛ elixato ñ
rescbalda tanto. Retifica el nocuñ
to ỏle aque descaza la vẽtositade ꝛ
e triacha ale compleriõe frede ama
za li vermi resolue li humori fleu
matici tene il ventre lubrico clarifi
ca la voce ꝛ absterge el giutidoꝛ da
ogni ĩmundicia zoua ali dolori del
pecto ꝛ ala tosse ãticha excita el coi
to sel se manza in pocha quantitaỏ
ꝛ in quantitade assay la togle perch̃
la sua materia resolue per la sua ca
liditade ꝛ siccitade. Al morso de
cosse venẽose ꝛ de cane rabioso pre
sta bono giouamentoꝛ

LA cipola e calida in quatro
ꝛ bumida in terzo e la piu
rossa:e piu callida de la biã
cha:e la cruda e piu calida de la co
cta:genera nutrimẽto grosso e pico
lo.ma de la cocta se genera piu e
meno male ꝛ e aperitiuo absterſiuo
inflamatiuo ꝛ inductiua de la seta.
El suo tropo vso genera dolore e

grauezza del capo ⁊ alcuna volta in
duce somni terribili ⁊ fa nocumẽto
alo intellecto ⁊ produce mali humo
rinelo stomaco ⁊ multiplica la sali
ua. ⁊ sel se ne manza in pocha quã
titade ella conforta lo stomacho de
bile: ⁊ induce appetito. ⁊ incita libi
dine: ⁊ acresce la sua materia p la
sua humiditaõ ⁊ soprapoſto apõ mo
roiõ contra li veneni e corruptione
daque ele simile alaglio.

Dozzo e calido in terzo se
p cho in secondo el suo vso
induce doloꝛ de testa ⁊ fa
vedere somni mali: corrumpe li dẽti
ele zẽziue ⁊ in q̃lli fa doloꝛe ⁊ noce
al vedere el suo sugo stringe el san
gue del naso se ello glie posto suso
con aceto: incenso: ⁊ olio rosato. el
crudo rimoꝛõ la eructatiõe acetose
apre la opilatõe del fidego e bono a
manzarlo: da poi le lactuche porce
lane ⁊ herbe frede asterge la cana
del pulmone: gioua al pecto ⁊ ale
moꝛoide: ⁊ ppiamẽte cocto ipo noce
a q̃li che hãno le rene vlcerate o la
vesicha: lo pozzo ⁊ la soa semẽza in
cita coito: ⁊ contra li veneni ha la
virtude de laglio.

RE scalorgne sono spetie de
agrumi ⁊ in la virtude loꝛo
sono simile ale cipole.

RAdice e raffano domestico.
Ello ha piu spetie el raffão
vna e domestica quale chia
mano absolutamẽte radice la segõ
da e q̃lla che ha le foglie crespe co
mo la radice. ma e de piu calidita
de acuta la quale vulgarmẽte rã
lazo. la terza spetie ha le fogle grã
de ⁊ leue ad similitudine de la be
nua in quantitade de foglie ⁊ e piu
acuta de tuti li nauõi ⁊ le raue sono
quasi de queste spetie como õ soto
se dira. Tuti li auctoꝛi volino che
ciascuna spetie de raffano sia de ca
lida complexione secondo che piu
e meno participa de acuitade. Ma
sono in humiditade ⁊ siccitade dif
cordi per che alcuni de li auctoꝛi di
cono che sono humide ⁊ alcuni di
cono che sono seche. Nondimeno
noy vedemo che participano piu õ
humiditade la radice ⁊ ogni raffão
⁊ de minoꝛe nutrimẽto che le raue
per la maioꝛe acuitade de dura di
gestiõe ⁊ noce al stomacho cõmoue
vẽtositade ⁊ fa eructare Sel se mã
za inanti el cibo non lassa acostare
lo cibo al fundo del stomaco anci p
la vẽtositade soa lo tene subleuato
e falo natare: prolunga la digestiõe
⁊ prepara ad vomito ⁊ propriamẽte
la decoctione de la soa scoꝛza e sel
se manza da poy el cibo ello humi
lia el vẽtre ⁊ fa meglio padire ⁊ pe
netrare el cibo ⁊ corrode e minuisse
la ventositade ascendente se ello se
mangia cocto gioua ala anticha tos
se ⁊ ala prefocatione che se facesse
per fungi mortiferi vltra õ cio ogni
spetie õ raffano tagla la fleugma ⁊
laua le rene e lauessica da li grossi
humoꝛi ⁊ rompe la p̃da ⁊ prouoca
la vrina ⁊ le soe foglie aiutano la di
gestiõe ⁊ lo appetito Gioua al moꝛ
so de la serpa ⁊ al morso de la coꝛ

nuta : ⁊ amaza li vermi venenosi
sel se mete tagliato in pezole so
pra el scorpione el more ⁊ maxima
mente se ello sia raffano siluestro
o vero la soa decoctione Et se el
scorpione hauera morso alcuno nõ
gli nocera se prima auera manzato
el raffano.

Laniso e calido in primo se
cho in terzo la sua semen
za persi o confecta con zu
charo e resolutiuo de le ventositad
⁊ meglio e che da poy pasto se pigli
p che rẽde la bocha odorifera ⁊ re
prime li vapori ap̃ lo pecto ⁊ remo
ue le opilatione inducte: p li hũori
del fidego ⁊ de la nilza prouoca lu
xursa ĩcita el coito e stipticho ⁊ gio
ua al dolore del capo ⁊ adiuto ad
scazare li nocimenti de li vermi.

A Gresta freda ĩ terzo secha
in secondo. stiptica e cõfor
ta el stomacho ĩduce appe
tito se per caliditade procedera el
defecto extingue el calore del fide
go ⁊ remoue la sete ⁊ restringe il
vomito e lo fluxo del ventre e man
co strenze se ella se manza cocta.
El suo sugo facto inspissire al sole
ala spissitudine del melle ale predi
cte intentione e bono in condimẽti
e sapori de lei se fa il siropo contra
li veneni calidi e febre pestilentiale
remoue la sete obseruãdo le sopra
dicte condictione.

Aceto e composto de diuer
se parte de calidi acuti ma
fredamente signoreza a quelli ⁊ he
duna intensa siccitade alcuni de li
auctori dicono che auenga dio che
habia parte molto frigide non di
meno per le calde che gli sono ad
mixte e fredo in prima e seco in ter
zo ⁊ alcuni dicono chel sia frigido
in secondo lo aceto con le cosse fre
de infrigida e se in pocha quantita
de sia admixto con le cosse calide
el scalda per la virtude soa pene
tratiua facendo penetrare le altre
cosse. laceto e inimico a li nerui p
la sua frigiditade ⁊ mordicatione
e per la sua penetratione mediante
la quale li altri humori nociui pas
sano a li nerui impero noce ali pa
raletici spasmosi ⁊ podagrici. el tro
po suo vso debilita el viso. refrena
la luxuria diminuendo la sua ma
teria. rectifica laere putrido sel se
ra sparguto ⁊ remoue el nocumen
to dele aque putride. auenga dio
che la gresta ⁊ acetosa oranata ⁊ su
co de aranci ⁊ de citri siano inducti
ue de maiore frigiditade cha lace
to non sono tanti forti ad infrigi
dare per che mancano de le parte
acute ⁊ penetratiue de che galieno
dise: nello quarto della simplice
medicina che volendo infrigidare
el stomacho ⁊ la exardente ipocun
dria meglio e il suco de la gresta
e simile cosse dare che laceto per
che non e la soa frigiditade vio-
lenta ⁊ vulceratiua ne con cali-
ditade mordace admixta per la
qual cosa sequenta che volendo in
frigidare li membri piu remoti ⁊

nõ cosi uicine al stõaco ele piu con
ueniẽte laceto ꝑche in si medesime
la virtu che li fa a via che drici ali
lochi remoti. ⁊ ꝑ q̃ste casone laceto
fa ĩmagrire ⁊ extenua ⁊ dissolue li
corpi ⁊ propriamẽte fel suo vso e as
sai laceto gioua ali colerici ⁊ noce
ali melanconici ꝑche genera hũori
adusti ⁊ melãconici ĩpo ali leprosi
⁊ rognosi ĩferisce nocumẽto. adiu
ta la digestione ⁊ ꝓuoca lapetito ⁊
e cõtraria a la fleugma tagliãdolo
⁊ corrodẽdolo ⁊ repugna ali mali
humori che corrão al stõaco ꝯferi
sce ala adustiõe del focho ⁊ ali soi
dolori subuene uelocemẽte gioua
al morso deli venenosi sopra ĩfuso
⁊ beuto ⁊ odorato gioua a q̃lli che
hãno beuto opio. iusquiano ⁊ simi
le cose. ĩ la lauda dice Auicẽa vsa
re vltra di q̃sto laceto vltra li cibi ⁊
beuãde ⁊ assecuratiõe da pestilẽtia
le nocumento la decoctiõe d̃ lo ace
to diminuisse la soa frigiditade ⁊
ꝓpriam̃te admirto ꝯ vno poco de
melle ma se ĩ vno petito daceto bo
glia vna libra d̃ vna passula q̃si nõ
ꝑde il sapore ⁊ he remossa vna grã
de q̃ntitad̃ d̃ li soi nocum̃ti.

DE le aq̃ el e megliore q̃lla
che quãdo e chiara nõ ha co
lore ne odore ne sapore ꝑche
queste sono le passione del mixto ⁊
tra le altre e de piu legiero pesso la
quale ancora per la soa subtilitade
⁊ raritade tosto se scalda al focho.
⁊ tosto se infreda alaere. ⁊ ĩ la qua
le le cosse se coxeno piu p̃sto ⁊ se di
solueno ⁊ tosto descẽde dal stoma
co la soa legiereza se cognosce o ꝑ
el peso d̃ q̃le misura o ꝑ la infussio
ne de doy pãni de lino niti o vero
de feltro ⁊ catõe nitido. q̃lla el cuy
feltro piu tosto se diseca ⁊ da poi la
ꝑfecta excicatione remãe piu nitido
⁊ piu legiero e meliore. ⁊ tra li altri
elementi la sola aqua ha q̃sta pro
prietade che la intra in la genera
tione del beuere e d̃l manzare inso
pra cio de molte cose laqua aq̃sta
malicia ⁊ bontade ⁊ de la soa origi
ne ⁊ ꝑ la statione del loco ⁊ per il
decorso ⁊ de le decoctione. ⁊ per la
admixtione dele cose le aque de le
fonte sono migliore ⁊ la fonte de la
quale exe laqua de terra e meglio
re che quella de la quale exe lare
na lapidosa ꝑ che e piu humile ⁊
piu purifata ⁊ piu subtile ben che
laqua petrosa sia mẽo ꝑata ala pu
trefactiõe. ancora laqua e megliore
che nasce de megliore minera e pas
sa perche laqua che esce de minera
aurea o argentea e megliore di q̃l
la che esce de minera del põbio o
de vitro o de sale o vero alumine
⁊ de simile cosse. secondo adoncha
che la minera d̃ meliore virtud̃ cu
si sera laqua nascente di quele mi
gliore. ne al presẽte e mia intentio
ne de dire le virtu de le aque mine
rale perche q̃llo apartiene ala par
te curatiua dela medicina. vltra
de cio le aque che stano ferme so
no peiore de le corrẽte ⁊ piu tosto
alterabile in la putrefactione terre
stre ⁊ tanto pegiore quanto che piu
sono lacente de piu spuzulente ⁊
palustrale luto: laqua di pozi per
che e permanente e piu vicina ale

voragine de la terra e pezore che laque dele fontane e megliore che laq̃ de li paludi nõ dimẽo ꝑ la extractõe de laq̃ di pozi ⁊ agitatõe d̃ laq̃ del pozo se megliora. ⁊ di q̃sto viene che essendo q̃lchi poche pesi nel pozo megliorão laq̃ agitãdo la ꝯtinuam̃te ⁊ ꝑche ancora sono nutriti da vermicelle e ꝑte putrescẽte ma vna grande q̃ntitade de pessi la corrũpão. ⁊ ĩpo li pozi non hanno cossi bone aque. Et le cisterne da le quale nõ cossi frequenti la extractione de laqua. de le aq̃ che correno sono megliore quelle le quale correno discoperte ⁊ euentate ⁊ sono pegiore dele aque cõducte coperte di pombio perche prouocano ⁊ preparano el corpo adissinteria ⁊ fluxo de uentre e sono megliore de le aque corrente discoperte che correno in grande quantitade ⁊ in veloce corso como sono li fiumi grandi ⁊ megliore sono q̃lle che decorreno sopra bono luto nõ fetido ⁊ nõ palustrale che quelle che corrẽo sopra le prede. Auenga dio che alcuni auctori dicono il contrario ⁊ nõ pero bene: perche el bono luto del fiumo corrente purifica laqua ⁊ humilia e fala piu sutile che le prede non lo fano. Et per questa casone quãto che li fiumi procedẽo piu distanti da le soe fonte tãto sono megliori se laqua sia beuta con lo tempo loro perche tale aque sono piu mosse e rotte de la mixtura d̃l luto ⁊ assutigliate ne incontanente sono da beuere tolto che siano dal fiume ma tolte e ripose in vno vaso grande ⁊ riposandose descendeno le ꝑte lutuose per laqua. Nel quale descenso ducono insieme le piu grosse parte de laqua ad residentia infondo del vaso e quella che de sopra la ipostesi rimane e piu ꝓpinqua alaqua purissima e piu simile ⁊ ha ꝯformitade alaqua cocta al focho che a fato residẽtia de le grosse parte ꝑ la sequestratõne de la ipostesi impero apresso de alcuni auctori e comandato che laqua del pozo nõ sia ad mixta con laqua del fiume ꝑ che laqua del pozo ben che ella sia chiara ⁊ lucida nõ di meno e cruda e grossa ⁊ nõ fa alcuna residentia e laqua del fiume ha le parte lutuose le quale resideriano in quella assutigliata: ma con q̃lla admixta e impedito el descenso ⁊ nõ si fa residentia. ⁊ ĩpero bẽ che laqua d̃l fiume sia megliore che laq̃ del pozo nõ di mẽo ciascũa da ꝑsi sola e megliore che tute ĩsieme mixta per q̃ste casone laqua per la decoctione acquista bõtade perche auẽga che in la decoctõe se resolueno alcune subtile parte non dimeno per la ebulitione de laqua la se dissolue ⁊ fa rara quello che in lei fu congellato per el fredo vnde mentre che repossano le parte piu grosse possono spargere laqua rarofacta per il focho ⁊ descẽde ale parte inferiore che auante la decoctiõe nõ poteua farlo. Lo focho nõ sutiglia laqua ꝑ che de natura del calido e resoluer̃ le ꝑte subtile ma sequestra le parte grosse da le subtile donde possono decendere in aq̃ natante sopra la

residētia la q̄le e piu subtile ⁊ piu legiera ⁊ piu pura. Ne obsta che la qua sia piu grossa cocta che cruda ꝑ che sia piu obscura e piu turbulē ta ꝑ che molto differēte la diafoni ta ⁊ la opacita da la grosseza ⁊ sub tilita de lo cristallo e piu lucido e piu tralucēte che tale aqua e nō di meno e de piu grossa substantia le aq̄ de le cisterne che se cogliono de le pioze auēga dio cħ nō siano ī q̄l la bontade che laque de le fonte e che p̄stino alcuno īpedimēto al pe cto ⁊ ala voce nō dimēo se ī bona quātitade ⁊ in bone cisterne serano colte sono de piu electa virtu le ꝑ che sono legiere sutile meno hūide ⁊ meno īflatiue che le altre ⁊ āno alcūa stipticitade ⁊ ꝯfortatōe de mē bri ne nocēo al stōaco ne al fidego ma piu tosto ꝯfortano nō dimēo e le da attēdere cħ ꝑ la loro subtilita de aduiene la putrefactōe ꝑcħ so no stato generate in le nebule ꝑ la sublimatōe de li vapori. īpero cħ q̄ñ ī la estade sono pocħ e vēgono al fundo dele cisterne se putrefano ⁊ alhora e da guardarse dala loro potiōe ꝑ cħ p̄parano ad febre ⁊ pu trefano li humori d̄l nr̄o corpo ma a tale putr̄factōe ꝯferise con lo ace to ⁊ cosse agre ⁊ cōciosiacossa cħ la q̄ sia simplice elemēto o ꝓpinq̄ ala simplicita de nō si da la soa beuan da ꝑcħ nutrisca ꝑche laq̄ nō si padi se ꝑcħ la digestiōe e passiōe d̄l mix to. ne po laq̄ essere reposta ī mēbro d̄ la ꝑdita ⁊ resoluta ꝑte ī locho d̄l viuēte ⁊ mai laq̄ ꝯciosiacosa che sia e lemēto nō si po ꝯuertire ī sangue el quale bisogna essere ꝯposto da quatro elem̄ti: ma el beuere delle aque e de altre virtude ꝑche fa lig do el nutrim̄to ⁊ asu iglia ⁊ rectin ca la sua substātia ⁊ fallo penetrar ali mēbri ⁊ ꝑ la soa humiditade e frigiditate restringe lacuitade d̄l ca lore naturale o accidētale remoue la sete ⁊ resolue le schalmāe dal co re. Et cossi ꝑ accidēs dicēo laq̄ con fortare la natura ī la actōe sua laq̄ pura noce ali paraletici spasmosi podagriti ⁊ a tutti q̄lli hāno cōple xione frigide noce ala opilatione d̄l fidego ⁊ la soa tropo assūptione da poy vna grāde ⁊ rescaldāte faticha īduce idropisia la d̄coctōe o ad mix tione de vino con quella o vero d̄ mele spumato remoue quasi tute le malicie de laq̄ finalmēte e guar darse dal beuere de laqua pura e turbida perchħ opilla el fidego e ge nera la preda nele rene.

Le specie quale continuam̄ te vsamo in cibi e sapori so no q̄ste peuere zafrano ci namomo gariofoli noce moscata zēzeuero ⁊ cumino de li quali e be ne dirlo in vno capitulo. el peuere cōciosiacosa che ne sia de tre gene ratione cioe longo peuero biancho e negro ⁊ sono quasi d̄ vna medes ma virtude nō dimeno calido ⁊ se cho e ī fine del terzo. ma alcuni di cono in principio del quarto confor ta il stomacho adiuta lo appetito p̄ para la digestiōe sele vsato in debi ta ꝓportiōe cōferisce ali nerui infri gidati ala antiqua tosse al pecto ⁊ dolore de vētre prouoca la vrina lo

vso suo pero be pin laudato nelo verno che nela estate e propriamẽ te a q̃lli che bãno frigida ꝓplexiõe

EL zafrano e calido i secõdo & secho i prio auẽga dio che alcuni dicono luno e laltro in primo molti bãno voluto cõl za frano non alteri mai humore anci li conserua cõ temperantia & rectifi ca dala putrefactione el moderato vso del zafrano da aiuto al pecto al pulmone & ala difficultade del a nbelito apre le opilatiõe del fidego & auẽga dio che per la soa stipticita de & caliditade conforta el stomaco non de mẽo fa nausia & abbate lap petito perche se oppone ala acetosi tade che iduce lo appetito & alcũa volta iduce dolore de testa & beuu to cõ vino induce somno & ebrieta de ma el zafrano per la soa ꝓprie tade conforta grandemente el core & inferisce speciale forze de alegra re. illumina li spiriti & dilata li mẽ bri ale cosse exteriore in tãto che al cuna volta la molte soa comestione disparge li spiriti con alegreza ale parte exteriore abandonãdo la fon tana del calor naturale per la qual cosa alcuni hano dito che riceuen dosi vna onza de zafrano ridẽdo & alegrandosi se veneria ala morte.

GInamomo e calido e secho in terzo rectifica ogni putre factione & corruptione ō hu mori conforta el stomacho & apre le opillatione del fidego & vigora la loro digestiua giova al gatarro & discaza la ventositade del ventre acuisse el viso ꝓsta aiuto ala tose & al peto & ꝓla soa tiriacale virtude siando beuuto o empiastrato confe risce al morso de li venenosi.

EL gariofolo e calido e seco in terzo fa bono odore del corpo acuisse el vedere ꝓfor ta el stomaco e lo fidego induce ap petito & famitigare il vomito.

LA noce moscata e calida e secha in secondo cõforta el stomacho & la nilza prouo ca vrina ꝓhibisse el vomito e fa bo no lodore de la bocha.

EL zenzeuero e calido i ter zo e secho in segondo & in esso e humiditade superflua el signale de cio e cõ presto e caro lado & putrefato conferise al fidego & a quelli cõ bãno el stomacho fre do & ppriamente aiuta la digestiua ericando la humiditade loro indu cti per li fructi & humilia el ventre e da aiuto al morso de li venenosi.

LAmino e calido in terzo e secho in secondo disolue le vẽtositade & humilia el do lore & extorsione ōl ventre prouoca la vrina & adiuta la distillatõe soa non dimeno el tropo suo vso citri na la faza anci li hypocrite buta no el cumino in su le brase & poz gieno la mane e la faza sopra quel lo fumo per impalidire e parere a

li homeni del mondo ieiunanti.

A carne de la anedra cer
l cha ne lo capitulo dela car
ne qui de soto in fol.

A carne de agnelo como
l de soto nel cap. dla carne:

A anguilla in la littera.p.
l capitulo del pesce

Ranza in littera:c.capitu
a tulo del cietro

Olio e Ramolazo e dito
a de sopra in lo capitulo de
lo agrumen.

Arne de Anida de ocha
c de anetra e de le vcielle
in lo capitulo de la carne

Asilicō e caldo e seco ī pri
b ma auēga dio cħ in q̄l sia
alcuna humiditate non bo
na el e dō molte spetie: ma el e piu
laudabile el garofilato de le foglie
minute ⁊ la soa semēza ha virtude
cordiale apre le opilatiōe dl cerebro
⁊ dle narise o manzato o odorato.
alegra lanima la soa odoratione cō
ferisse ale morodie. ⁊ al tremore dl
core el supfluo suo vso nō e lauda
bile pche genera il sangue turbido
⁊ malanconico ⁊ ad alcuni induce
graueza d testa. iniustamente pero
e vituperato el basilico cħ de le soe
foglie se generi scorpioni: ma como
vole Galieno se trouano li scorpio
ni apresso al basilico non perche se
generano de quello. ma perche vo
luntera corrano al suo odore.

La boragine e calida ⁊ hūi
da in prima ⁊ he vna de le
specie de la bulgosa letifica
el core ⁊ la sua substantia mundifi
ca el sangue data a beuere con uio
cura el tremore del core ⁊ conferisce
ale soe passione. ⁊ cocta con aqua ⁊
con melle presta adiuto ala vulcera
tione de la bocha ⁊ alatosa ⁊ asperi
ta del pecto genera laudabile san
gue gioua ale dispositione melanco
nice luso suo ⁊ de li soi fiori e lauda
bile in cibi ⁊ in insallata.

Buglosa e dicta līgua boui
na ⁊ e in virtude de la bo
ragine non di meno Auice
na crede che non si troui apresso a
noi: ma vsamo duna herba simile
a quella.

La bieta e calida e secha in
prima. non dimeno el ha p
te frigida ⁊ humida ⁊ aperi
tiua dele opilatiōe el ventro alquā
to solue ⁊ tene lubrico se ella se mā
za con laqua de la prima decoctio
ne: ma butata q̄lla ⁊ recocta restrin
ge el vētre el suo nutrimēto epicolo
⁊ non laudabile e per vna soa salse
dine noce al stomaco mondificādo.
impō e da manzare cō le specie dol
ce ⁊ con lacte de amandole.

Butiero e calido ⁊ hūido in
primo che molto īpingua
tiuo nutrim̄to nō di mēo el
suo supfluo uso debilita el stōacho
⁊ p̄para ad fleugmatice infirmitade
se ī cibo fusse meschio cō amādole e
zucaro matura el catarro ⁊ ꝯferisse
ala tosse frigida e secha ma q̄n el
pecto e vncto con el butiro schieto
el fa grande giouamento al stoma

co ⁊ al sputo o vomito sanguineo ⁊ sanioso ꝯferisce anchora ala mor sura deli venẽosi ⁊ receuerlo e vna tiriacha a quelli ch̄ hano riceuuto veneno in beuanda.

EL cietro ha quatro diuerse parte la soa cortice e in prĩo calido auẽga dio chel se di ca chel sia calido ⁊ seco in ꝑo la sua polpa e freda ⁊ humido ĩ prima bẽ che se dica che la sia calida ⁊ la soa accetositade frigida ⁊ seca in tercio ⁊ la soa semenza calida in primo e seca in scd̄o. la soa semẽza e scorza sono cordiali ⁊ fano laĩa iocunda ⁊ simelm̄te la soa accetositade cõsorta el core ⁊ maxĩamẽte qñ fusse distem pato al caldo la soa cortice fa la bo ca odorifera ⁊ la preꝑua da la putre factiõe deli hũori ⁊ fa ꝑ modo che ponẽdo la scorza secha fra li pãni senza polpa la p̄serua dele camole illesi la soa polpa e cruda ⁊ ĩflatiua ⁊ mala al stõaco ⁊ de difficile dige stiõe ne p̄para li dolori d̄l vẽtre ma cõfecta cõ melle o zucharo e d̄ piu facile digestõe ⁊ ꝯferisce algintitoꝛ ⁊ al polmone la sua accetositade cõ q̄sto chel ꝯsorta el core ⁊ restrĩge il fluxo d̄l vẽtre ⁊ lo vomito colerico p̄para lapetito extingue la grande scalmana eli calori febrili de lui se fa siropo de grande laude in cure ad p̄seruatõe de le febre pestilẽtiale: lacetositade soa pero noce ali ner ui ⁊ he mala al pecto. nõ di meno lacetositade soa cio del cietro frega da sopra le impetigine pane ⁊ lẽti gine de la faza presta giouamento ala soa remotiõe ⁊ q̄sto se demostra ꝑ vno pãno che sia amachiato din giostro ⁊ sia fregato suso cõ la acce tositade del cietro lo fa ritornare al pristĩo colore la semenza del cietro ⁊ la soa scorza che sia benuta o che de q̄lla se vnga el male ha ꝓpreta de cõtra ogni veneno le pome che se chiamano aranze ⁊ limoni in le soe accetositade hãno similitudine cõ lacetositade del cietro le soe scor ze ⁊ le semenze non sono de tanta virtude como quelle del cietro.

EL cotogno e fredo in primo e seco in secondo el quale q̄udo nõ e maturo ꝑfectam̄ te graua el stõaco ⁊ e de difficile di gestõe e q̄le che sono nize o acceto se son nociue bẽche al fluxo del vẽ tre le acceto se siano megliore ⁊ lo megliore mõ che sia megliore ad mãzarlo e de tagliarlo ꝑ mezo del mezo cauare le arme ⁊ farle alquã to concaue ⁊ impire poi le concaui tade di melle o d̄ zucharo. Et poy se meti al focho in suxo le braxe cer cõdã dolo prima dintorno o de luto o de stopa infusa in aqua. acio che de nisuna parte gli possa intrare al tro humore ⁊ ꝑ q̄sto modo cocto e mangiato conferisse molto al stõa cho ⁊ induce lo appetito. Et lo suo siropo remoue la ebrietade sel se ri ceue dopo il manzare. Conferisce ala asma ⁊ al pecto ⁊ lenisse lasperi tade del ginttitore ⁊ dela cana del polmone ⁊ ꝓpriamente la mucila gine dela soa semenza ꝓhibisse el sputo del sangue. El cottogno ꝑsi stesso e stipticho ⁊ qñ el se riceuead

ſtomacho auante el cibo cõforta el ſtomaco ⁊ ſtringe el vẽtre e quãdo ſe riceue dopo paſto el ſa bono figil lo ne lo ſtõaco ⁊ p la ſoa ſtipticitade cõprime el cibo ⁊ ſolue lo ventre e ſel ſe mãza ĩ grãde quãtitade el fa deſcẽdere il cibo indigeſto e q̃ſto q̃ſi vna comune regula dĩ cibi ſtipici ⁊ õſi inãti paſto ſtringono el vẽtro. Et da poy el paſto lo fãno paſſatiuo

EL caſtagna e calida in pri mo ⁊ ſecha in ſecundo ella be de vna bona ⁊ grãde nu tritione ſe ella e maſticata beñ ⁊ ſe ela ſe padiſe bene ingraſſa ⁊ confor ta lo appetito. Ma ella e de melio re nutrimento ſe la caſtagna ſe mã za con zucharo o con melle da q̃l li che banno le complexiõe fleuma tice le caſtagne ſono de dura dige ſtione ⁊ inflano el ventre generãdo alcuna ventoſitade ⁊ alcuna volta inducano il doloze del capo per la dificultade de la digeſtione ⁊ p la loro fumoſitade richiuſa nel ſtoma co la aſſatione loro remoue il ſuo nocumento ⁊ ſtipticitade perche li ſoi corpi ſono rebumectati ⁊ lenifi cate acio che contempri la ſicitade del pecto ⁊ del corpo ⁊ prouocan la vrina ſe ſi infundano in aqua tepi da alcuni deli auctori biaſmano la caſtagna che in lo ſuo nutrimento ella e ſimile alla gianda. Donde dicano chẽ le caſtagne non ſono nu trimento da homini. Ma piu toſto da porci.

GRiſomule o vero megna ghe o perſicẽ picinine ſono freder humide in ſecondo generano groſſo ⁊ viſcoſo fleugma ⁊ lo ventre inflano ⁊ cõmouano el ſuo nutrimento e õ vna veloce pu trefactione impo che ſe prepara ad feoze putride. Non dimeno la ſoa infuſiõe remoue la ſete ⁊ gioua ale febre acute. Sono conueniente al ſtomaco confortandolo piu che nõ fanno le perſege: Ben che alcuni dicono che noceno al ſtomacho er tinguendo el calore naturale ⁊ e ve ro del ſtomaco fredo. Et lo mõ de correzere el ſuo nocumẽto e che de auanti el cibo e da poy eẽ ſia receu uto lanſio ⁊ la. Maſtice con il vino puro vechio ⁊ odorifero o vero vua paſſa ⁊ q̃lli che banno el ſtomacho fredo pigleo melle. Et ſe ſi piglão da poy el cibo ſopra natão al ſtõa cho ⁊ ſe cõuerteno in putridine.

EL capparo e calido ⁊ ſecho in ſecundo ⁊ be de picolo nutrimento conferiſce ala ſtrictura del pecto ⁊ apre le opilatio ne õ la nilza e õl fidego. Et p̃pria mẽte cõforta la nilza e la clarifica e vacuando da eſſa le materie groſſe ⁊ melãconice ꝓuoca la vrina ama za li lumbrici ⁊ excita el coito ⁊ ha virtude triacale contra el veneno ⁊ luſo ſuo cou lo aceto e molto lau dabile al tempo peſtilente ⁊ laceto correze el ſuo nocumento.

LA zucha e frigida ⁊ humi da in ſecundo el nutrimen to genera fleugmatcho ⁊ puoco ⁊ velocemente deſcende ſa humidire el ſtomacho extingue la

fere subuene ale calide complexiõe ale frigide e contraria. Non dimẽo la natura de la zucha e generare ta li humori quale sono le cosse gli so no admirte con calide cosse genera humori calidi ꝛ con fredi fredi Et con el vino oi cotogni o de pome granate ꝛ con agresta e bona a ql li che banno complexione calida ex tinguendo la sete ꝛ refrigerando el calore naturale ꝛ con spetie ꝛ melle conferisce ale complexione fiede la soa menestra cõferisce ala tosse ꝛ al dolore del pecto per la frigiditade. El stomacho ꝛ li interiori infrigida ꝛ alcuna volta genera dolore ỏ cor po Ma se da poi la soa elixatione sera spremuta el se romane la soa superflua humiditade. Et cossi se pora condire con suco de agresta o con specie secondo la indigentia ỏ la complexione. Et de questa pre paratione se rendemeno putrescibi le perche la zuca da persi genera humore fredo ꝛ facile putrescibile extingue lardore de la vrina ꝛ se la prouoca ꝛ marime la soa semenza.

El cucumero e frigido ꝛ hu mido inscõo humori grossi ꝛ duri genera ꝛ be de difici le digestione ꝛ tarde descende del stomacho ꝛ e disposto a putrefactio ne de humori donde excita febꝝ pu tride. El cibo chel troua nelo loco de la bocha del stomacho incrudis se acio non si possa partire del stõa cho. Remoue la seta extingue la acuitade del calore febule la soa a quositade. la polpa ꝛ la semẽza soa prouocano vrina. ꝛ extingueno e. suo ardore. el suo ardore fa reuiui scere quelli ch̃ banno la sincopi ca lida ꝛ la soa radice fa vomito. ele fogl'e soe confertscono al morso ỏl cane rabioso.

Citruli son molto simile ali cucumeri. ma genezano hu mori piu fredi ꝛ piu grossi ꝛ piu noceno al stõacho ꝛ sono ỏ piu lõga digestiõe. li citruli crudi discor rẽo p le vene ꝛ disponeno el corpo ad lõge febre. ꝛ pciosiacosa ch̃ fano tropo lõga ỏmora nelo stomacho: noceno piu ala neruositade ỏl sto maco. ꝛ lo suo spesso vso p̃para a corruptione ỏ venenosi humori. la sua medulla genera piu pfecto hu more. le soe virtude ad extinguere la sete ꝛ ad prouocatione dela vri na ꝛ acuimente de febri sono simile ale zuche.

Queste son frigide in princi pio ꝛ humide in secondo e sono de tre specie cioe dol ce accetose piccole ꝛ accetose gran de dolce ꝛ accetose grande generão mali humori grauão lo stomaco ꝛ le intestini ꝛ aptissime a putrefactio ne ꝛ generatiõe de vermi dõde p̃pa rão li corpi a febre putride: le acce tose grãde son de pegior q̃litade ꝛ iducão mazor graueza ne lo stõaco e accetose picinie gñrano meglior hũori ne hão tãto delo humido pu trescibile. ꝛ participano de alcuna stipticita de reprimeno la colera ex tingueno la sete ꝛ inducono appe tito ꝛ meglioze son q̃lle che son se che ꝛ se reseruano in vso del suo su

co sechato al sole ⁊ conseruato in vno vaso vitreato se fa bon sapore sel se distempera cõ aceto o con suco de pomi aranci o agresto ⁊ questo incita appetito fra tuti li altri lo sengeuoli sapori.

EL cicero biãcho rosso ⁊ negro. el bianche e calido in prima e secho nelo prĩcipio del primo. ben che alcuni dicano chel sia humido. el rosso e piu calido ⁊ piu secho del biancho elo negro del rosso. Tute queste specie so non de megliore nutrimento che le faue hanno non di meno la dispositiõe inflatiua e lo negro e de meliore virtude che lo rosso e lo rosso cħ lo biancho. Clarificano la voce giouano al pecto. ⁊ la magiore parte sono de bono nutrimẽto ⁊ de la farina deli ciceri se ne fanno sorbici unculi in la dispositione del pecto ⁊ se deno cocere cõ laqua in la q̃le sono stati ⁊ denno essere mãzati cõ lo brodo de la soa prima decoctiõe perche nelo brodo e la virtude megliore del ciecero li ciceri remoueno la opilatione del fidego ⁊ de la nilza producono bono ⁊ viuido colore in la carne rompeno la preda ne le rene ⁊ nela vessica ꝓuocano la vrina ⁊ nocẽo ale piage dele vie dela vrina generano sperma ⁊ incitano el coito ⁊ scaciano dal corpo li vermi: zucharoli. El cicero verde genera supfluitade nelo stõacho ⁊ in le intestine ⁊ fa tristo odore de la bocha. Et la ciserghia ha la virtude di ciceri bianchi. Li ciceri negri ale opilatione ⁊ rompere la preda ⁊ ad descaciar̃ li vermi sono migliori ⁊ li bianchi in accrescere la materia del coito ⁊ in prouocare la vrina sono megliori la lotione del brodo de li ciceri mũdifica la codega da la rogna e dal prurito.

LA verza e de molte specie ma el domẽstico q̃le vsano in cibo e calido e seco ĩ primo genera sangue grosso ⁊ melanconico ⁊ alcunauolta fa veder̃ mali somni ⁊ lo nutrim̃to suo e pocho ⁊ noce alquanto al stomaco ma cõdendose con carne grasse o galina e de migliore nutrimẽto ⁊ le caule del verno son megliore che quelle de la estade expurga li humori fleugmatici dal pecto lenisse el gintitore ⁊ clarifica la voce la sua semẽza cõ laq̃ de li lupini amaza li vermi la verza se la semanza cõ il primo brodo fa lo ventro lubrico ⁊ ꝓuoca vrina la sua substantia e corpulẽta ⁊ gitato via el primo brodo constrẽze el ventre ꝑ la seconda decoctiõe ⁊ maximamẽte se con esse verze sia cocto alq̃nto de formaghio veghio como de sopra e dito de la bieta la sua decoctione ⁊ la soa semẽza retardano la ebrietade ⁊ la remoue ⁊ questa rarõe assigna aristotile neli soi problemi ꝑ la virtude soa diuretica ꝓuocando la vrina ⁊ fa prouocare el vino ala via de la vrina ⁊ lubricare donde mancha tanta caliginosa euaporatione al cerebro cħ causaua la ebrietade el suco suo cõ vino conferisce al morso del cane

rabioso. Mõdimeno questa herba quale dicemo caulo e propriamen to brassica. Lo caulo e vna genera tiõe ouno nome de ciascũo germie astile oe ciascũna herba p lo quale crese in alto ꝛ pche la brassica a p la maior pte q̃sti cauli p li quali cre sce ꝛ germina in alto cõ son meglio ri p te brasiche ꝛ si se ha contracto la denominatione de cauli como a ppare p plinio ꝛ p li altri docti sim pliciss i lingua latina. Ipo li vulga ri noiano le altre herbe in numero singulare brassica in plurali caulo.

EL caseo o formagio alcũa volta de lacte ꝛ alcune uol te se fa diseri quale se dice recocta. el caseo e diuersificato secõ do che le fresco e vechio ꝛ secõdo che le salato ꝛ non salato el fresco e fredo ꝛ humido in terzo ben che alcuni dicono in primo. ꝛ lo salato secho ha caliditade ꝛ siccitade in ter zo. ꝛ lo salato ꝛ non seco la virtuõ mediocre tra lo fresco ꝛ lo vechio. q̃l caso e megliore che declina qui dalcũa suauitade ꝛ dulcedine ꝛ che nõ sia tropo sallato e che sia mezo tra el duro e lo molle. e tra el visco so ꝛ fragibile pche el caseo de quelli extremi e cattiuo. ꝛ la bonta del ca seo se varia secondo la varietade oli animali dali quali se caua el la te como se dice nel capitulo del la cte. se varia ancora secondo le re gione ꝛ secondo la diuersitade de le herbe quale vsano le bestie che lactano. el caseo fresco e bono e de molto nutrimento ꝛ impinguatiuo ꝛ e bono cibo a quelli che sputano sangue dal pecto ꝛ fa giouamento al pecto ideſt al stomaco bẽche alcũi dicano che non conferisce ale frigi de camplerione. el caseo vechio e de difficile digestiõe. ꝛ e grauatiuo e cattiuo al stomaco ꝛ quelli che lo vsano molto incorreno nel dolore del ventre ꝛ e de poco nutrimẽto ꝛ facilmẽte conuertibile in hũori cole rici. e lo vso suo fa smagrire el cor po. lo recocto e pegiore che l caseo fresco. e cõ in caso mezo salato ꝛ e de meliore nutrimẽto che l caseo ve chio. el caseo genera la p̃da in le re ne. ꝛ la vesica ꝛ marie cõ e hũido. e manzãdose cõ cose diuretiche che fanno penetrare a q̃lle vie e cosi an cora fa putrificare le iuncure di go tosi. ꝛ chi fusse disposto a la genera tione dele ranele e da la p̃da se die guardar dal formagio pche cosi co mouẽdo la argilia o vero creata o terra viscosa quertisse p la decoctõe in matõi e p̃te cosi se genera le arẽu le in le vie deli urine p li hũori vi scosi e grossi p lo adurẽte calore le quale unite insieme se p̃stituisse la p̃da. ꝛ la generatione de tali hũori viscosi. el caseo e aptissimo ꝛ ppria mẽte con macharoni lasagne ꝛ mã zare de pasta. El caseo vechio ru stito o pesto e lauato alcuna volta con aqua rosata restringe el fluxo mirabilmente. Et ben che l caseo sia de questo nocumento. Mõdimo pigliando sene vna pocha quantita de da poy el manzare corrobora ꝛ conforta la bocha del stomacho ꝛ de quello e bono sigillo. Reprime lo ascenso de li fumi al capo. La

facietade ꝛ lo faſtidio de li cibi dol ci ꝛ vnctuoſi proueniẽte remoue

Neue conturbati reuerẽdiſſi mo padre chel caſeo viſia coſſi familiare p che p la lõ ga ꝯſuetudine ꝛ auiditade de lo ap petito a quello vi tolle vna granꝺ parte del ſuo nocumẽto. Et como in le regule generale edito el cibo conſueto ꝛ cõ con appetito ſe rice ue: ſi bene ſia male genera miliore ſangue che nõ fa el cibo piu lauda bile ꝛ non manzato con tanto ap petito anci la conſuetudine da pue ritia del manzare e de tanta virtu de che lo veneno ꝛ medicina vene noſa ſe conuerteno in bone ſãgue. Donde apreſo a quelli de india: quãdo aueano alcuno captiuo ſigno re o Re: nutricaueno pute de ber ba dicta napello quale e venenoſiſ ſima. Incõmiciando da picola quã titade ꝛ continuando poy p tale cõ ſuetudine manza veneno in loco ꝺ cibo dicta berba ꝛ tuti quelli Re o ſignori che baueuano coito con lo ro moriuano.

La carne tra tuti li cibi e ꝺ optimo nutrimẽto: conforta el corpo: corrobora ꝛ ſgraſ ſa: ꝛ lo ſuo cibo e de propinqua cõ uerſiõe in ſangue. Et impõ q̃lli cõ mangiano molta carne ꝛ ꝓpriamẽte con il beuer del vino incorreno in repletione p la qual coſſa abiſogna ſpeſſo de flobotomia o vero de me dicina ſolutiua ſcõ la oportunitaꝺ la boutaꝺ ꝛ la malitia de la carne ſe varia p molti modi li quali biſo gna intẽdere p la cõſeruatione de la ſanitade. El primo modo ſe fce ue p la differẽtia del ſeꝛ El ſegõ ꝺo modo ſe piglia p la differẽtia ꝺ la caſtratõe. El terzo p la differen tia de iuuentude ꝛ de la vechieza. El quarto p la differẽtia ꝺ le regio ne doue habitano ꝛ de li lochi ꝛ pa ſculi che banno. El quinto p la dif ferẽtia de la graſſeza ꝛ magreza ꝛ de la ſanita ꝛ infirmitade. El ſexto p la differẽtia de li tempi delano in li quali ſe manza la carne ꝛ El ſeptimo per la differẽtia delo artifi ci ꝛ del modo de ꝓparare e del co cere. Octauo p la differentia dele ſpecie de li animali ſegondo la lo ro ꝓpria natura: El nono p la dif ferentia ꝛ diuerſitade de li mẽbri. La prima differẽtia. Cõcioſia coſſa che ogni maſculino ſia piu calido piu ſecho de ciaſcuna femella ꝺ la ſua ſpecie ſe variara la ſoa bontaꝺ de la carne ſegondo el ſeꝛ Apſſo ala variatione de la natura de le ſpecie de li animali. Et ben che p la maiore pte la carne de li maſcchi ſia piu laudabile de la carne de la femella. Non dimẽo in alcune ſpe cie la carne de la femella e piu la udabile como la carne de la capra p riſpecto al becho ꝛ la carne de la galina p riſpecto al gallo. De la ſe cõda differẽtia vedemo li animali caſtrati eſſere melior che li maſchii ꝛ le femelle ꝺ q̃lle medeſme ſpecie pcõ li maſchii caſtrati ſono meglio ri cõ le femelle p la natura maſcu lina ꝛ melioꝛi ſono cõ li maſchii p cõ la caſtractõe remete, il caloꝛ nãle ꝛ ſimelmẽte la ſicitade ꝛ ad vno tẽ

peramento de ſpecie ſe reducono li animali caſtrati, perche bene che aſſimigliano ali maſchi nõ ſono po offeſi dal coito perche como dice ariſtotile in le parte deli animali. li animali che vſano molto e coito toſto ſe inuechiano ꝛ le ſoe carne ericano ꝛ ſe indurano ꝛ acquiſtano la natura de la vechieza. ꝛ per cõ paratione ale femele nõ ſono offeſe dal parto o dal ouizare. noy ve demo le capre vache pegore ꝛ ſimile animali non parturienti: cõ bão meliore carne che queli che partu riſcono ꝛ le galine che non fano oua eſſere meliore: ꝛ impero ſe dice che le galine ſono migliore nelo verno che de tuto laltro tempo de lano perche nel autũno per la maiore parte laſſano de fare oua. e p queſta caſone le femelle de li animali ſono anchora meglioze caſtrate che non caſtrate como appare ne le ſcroffe caſtrate ꝛ galine che ſono chiamate caponeſe. Non dimeno li animali caſtrati per eſſere debili tato el proprio calore multiplicano humiditade ꝛ graſeza nõ molto bene digeſte: le quale alcuna volta ſono de male nutrimento de la terza differentia nuy manifeſtamente vedemo la etade de li animali conferire molto ala bontade de la carne La proprietade de li animali e humida ꝛ quanto piu va inuechieza e piu ſecha: benche alcuna volta per vna accidentale humiditade ſe poteria inhumidire quelli animali cõ la loro naturale complexione e ſecha ſono melioꝛi in quella etade. in la quale la loro naturale compleſſione e ſicitade e tẽperato con la humiditade de la ſua etatiua complexione. e coſi vedemo cõ la carne caprina ꝛ bouina, e meglioze in la eta de lactatiua pche la ſua naturale complexione e ſicitade e contẽperata cõ la hũiditaõ etatiua ꝛ puerile cõplexione che nõ accade coſi deli aſali che naturalmẽte hãno hũida cõplexione ꝛ impero dicemo che lo agnello ꝛ lo porco in lo tẽpo de la lactatione ſono õ male groſſo ꝛ humido nutrimẽto grauante el ſtomaco pche la naturale cõplexione ſe adiunge cõ la humiditade etatiua ꝛ puerile cõplexione: ma andando la etade piu inanti la loro humida naturale cõplexione nelo loro etatiuo diſcorſo ſe contempera a magiore ſiccitade. ꝛ impero apũſſo ali medici ꝛ propriamẽte apreſſo ali arabi doue non e molto in vſo la caſtratione õli moltoni e molto con grã de lauõ exaltata: la carne õ lo agnelo de vno anno õnanti ala politõe ogni carne de animali vechii e peſſima e õ difficile digeſtione ꝛ õ mali humori e ſimelmẽte de animali che eſcano del ventre o de proximi al parto. ꝛ li vceli denanti che ſiano nate le bone piume generano humori putreſcibili al ſtomaco ꝛ abominabili a tutto el corpo. de la quarta differentia nuy vedemo li animali eſſere miglioꝛi ſecondo la diuerſitade de le regione como e de lochi montuoſi ꝛ ſaroſi cõ producono migliori caſtrati. e de ſubtile e piu legiere e piu ſapo

rite carne che le maritime e lo ꝓtra
rio e dele ragione palludose de mi
gliore herbe e pasculi se ꝓducono
melioꝛi humoꝛi e late e carne. ⁊ tãto
melioꝛe carne ꝓducono li animali
quanto che hano piu ꝓportionati
cibi ala loꝛo natura dõde dicẽo cõ
la carne porcina de gianda sia me
gliore che q̃lla õ le herbe e li capo
ni e galine eẽre megliore cõ son nu
trite õ formẽto o de meglioꝛ che q̃le
sono nutrite õ herbe o õ crusca. õla
gnta differẽtia li aĩali absolutam̃te
che tẽgono el mezo tra la grasseza
e magreza sono melioꝛe dele altre
pche molta grasseza abbate lapetito
debilita el stõaco ipaza la digestiõe
⁊ ꝓpara el coꝛpo a mali bũoꝛi dõde
a cautela õ le carne grase se die ele
gere la piu magra ꝑ manzare: e de
la carne magra la piu grasa. õ la ser
ta differẽtia li aĩali calidi son melio
ri nelo verno: eli fredi ne la estade:
donde la carne porcina apsso a q̃li
che lo appetito nõ li cõtradice e me
gliore nela estade che nelo verno ꝑ
la soa humidita de eli pipioni sono
megliori ne lo verno che in la esta
de ele quaglie sono megliore nelo
autũno cõ in la primauera eli veel
li picinini q̃n nidificão nõ sono boni
ma nelo autumno q̃lli che se nutri
cano de fighi ⁊ vue sono megliori:
⁊ li dordi sono megliori ne lo uerno
mẽtre che non si exercitano tanto in
volaꝛ nel tẽpo de la neue ꝑ che va
no ꝑ terra apsso ale radice de li
arbori cerchãdo vermicelli ꝑ el loꝛo
passo de la septima diferẽtia grãde
differẽtia ⁊ diuersitade acquistano
le carne õl modo õ apparichiarsi le
carne grse e melio de rustirle che
alexarle. ⁊ ãcora son melioꝛe butã
dole sopra la viuace brasa acio che
la sua supflua humidita discorra e
se resoluta sopra li carboni e diuẽti
piu secõ le carne magrissie e melio
de a lexarle cõ de rustirle acio che
la soa ficitade se cõtãperi cõ la loꝛo
bũiditade aq̃a. le carne che tẽnano
tra la grasseza ⁊ magreza se possono
rustire ⁊ alexire como se vole ꝑo la
natura õlo aĩale e delo appetito de
q̃lo cõ la amãzare: ⁊ de alcũi aĩali
son le soe carne migliore rostito co
mo de porci ⁊ altri aĩali bũidi ⁊ de
alcũe son melioꝛe alexate como sõ
le carne bouine ⁊ õ li altri aĩali se
cbi: ⁊ carne frite: e carne cucinate i
vna pignata o vaso anegato e stu
fate sono como meze in virtute tra
le alixate e rustite anẽga dio che le
frite siano piu ꝓpinq̃ ale rustite ⁊ i
lo brodiolo in la pignata crucinate
ale lixate ⁊ eda guardaꝛ che le car
ne rustite ñ sião forteme̅te copchiate
anzi sião lassate discopte che q̃n le
carne rustite se cop̃no tropo e cõ ñ
possano euaporare se ꝙuertẽo in vẽ
tositaõ como voglino li auctoꝛi ⁊ se
e ꝑ experientia veduto e trouato le
carne rustite sono õ megliοꝛ e ma
gioꝛ nutrimẽto ⁊ piu ꝙuẽiẽte ali coꝛ
pi robusti ⁊ õ piu difficile digestõne
⁊ generano piu seco nutrimẽto cõ le
alixate pcõ le carne alexate sõ piu
bũiõ õ la bũiditaõ saq̃a ⁊ acidẽtale
bẽ cõ le carne rustite sião piu bũide
de bũiditade ꝓpria cõ le alexate. ⁊
ipo ele piu de nutrimẽto in le carne

rustitè cħ in le allixate. la carne ru
stitata se coce in la soa hũiditade ⁊
la alixata in laltrui che caua la soa
hũiditaď: donde la carne allixata se
rẽde piu secha de hũiditade propria
cħ la rustita ne la carne da rustire
se di ĩcõtinẽte aproxĩare ale braxe ⁊
grã focho pcħ fano la crosta intem
pestĩa ⁊ si e ĩpedita la penetratione
ďl calore ale pte intrinsece e la ďco
ctõe de le parte cẽtrale. impo disse
aristotile cħ era piu artificiosa cossa
lo arostire che lo alixare in sopra ď
cio le carne oltra le loro proprie na
ture acquistano virtude tale quale
sono le cose cõ le quale sono ꝯdite.
de tutte q̃ste regule e de le altre las
siamo de dire qui ꝑ casone de breui
tade la experiẽza ne fa testimonian
za. de la octaua diuersitaď el e co
sa chiara che alcune specie de aĩali
hão megliore carne luna, che laltra
absolutamẽte tra li aĩali volatili el
e megliore la carne de la starna o
faxano e galina. e tra li aĩali silue
stri el capriolo e lo porcho singiar
ro giouene. inanti la polutione e si
milmẽte in li mẽbri e differẽtia pcħ
sono megliore carne quelli di testi
culi e de le mamelle che del fidego
e de li altri mẽbri. ⁊ acio che ď q̃sta
octaua differentia o diuersitaď se a
bia noticia se meterão quasi le vir
tude de ciascuna specia de animali
comestibile e de li soy mẽbri. ⁊ prĩa
incomẽzano dala starna como dal
piu nobil la carne dele starne e de
le piu subtile e piu legiere carne ď
tutte le altre vselle. ⁊ declina a tem
ꝑamento ingrassa el corpo conforta
el core ⁊ cura la sua debilitaď confe
rise al fidego al stomaco ⁊ ala idro
pesia ⁊ fa augmẽto in coito ⁊ a q̃sti
che voglĩo eẽre guardati cõ simile
regimẽto e piu conueniẽte e melio
ri sono li soi puli. la carne de la ꝑdi
ce ꝑche la ꝑdice e specia de starne.
auẽga dio che alcũi dicão altramẽte
da bono augmento nelo cerebro ⁊
nelo ĩtelecto excita el coito ⁊ augm̃
ta la sua materia. la carne del fasia
no auenga dio che auerois voglia
che sia la meliore carne de tutte le
altre vcielle niẽte di meno in bõta
de e meza tra la starna e la galina:
la carne de li galli el e megliore q̃l
la de q̃llo gallo che non canta e cħ
non ha fato coito. e de la carne de
la galina e megliore che non a an
cora fato oue. megliore e q̃lla cħ e
rustita nel vẽtre del capreto. ⁊ alcũi
deli antichi auctori lodão li caponi
esser meliore de tute le altre carne
volatiue ⁊ la carne di pulli fa aug
mẽto nelo cerebro e nelo intellecto
e lo pullo maschio e meliore de la
femella. la carne de la galina ꝯfor
ta el pecto ꝟtene el fluxo ďl sangue
ďl naso clarifica la voce el ingrassa
el corpo el brodo ďl galo vechio e
solutiuo e beuto cõferisse al dolore
ďl vẽtre la carne ďla coturĩce ď lei
se teme el spasmo pcħ manzano al
cuna volta lo eleboro herba venẽo
sa ⁊ spasmo ⁊ alcuni antichi dicono
el suo nutrimento essere optimo ⁊
generatiuo de sperma dela coturni
ce e dela quale tra li auctori e gran
de discordantia li periti apresso la
istoria dela lingua latina intende

p li coturnice le quaglie e cossi ba
inteso el trãslatore de auicena nelo
capitulo de coturnice scriuendo le
proprietade dela quaglia che de q̃l
la se teme el spasimo perche man-
za lo elebozo. e molti auctori per la
coturnice intendẽo vno vcello ma
zore dela perdice cõ le pene pincte
z e in bontade dele carne de la per
dice de la carne deli columbi. li pi
pioni sono calidi z humidi supflua
mente z quelli che comenzano a
volare sono de piu legiero e me
gliore nutrimento. non dimeno li
pulli di collumbi molto se conuen
gono ali fleugmatici z ali colerici
se deno condire con lo agresto o ve
ro con simile cose alterante a frigi
dade li columbi vechi son de du
ra digestione e de nutrimento non
laudabile de la carne dela tortora.
alcuni dicono che la carne dele tor
tora e perdice e de equale conditio
ne z errano el suo nutrimento e sti
ptico e mirabilmente conferisce al
flaro del ventre. Auicẽa lauda la
carne de la tortora essere meglio
re de tute le carne volatile z si se dice
in arabico duraz vel alduraz. E
questo e che in la regione de auice
na son meglior che in italia como
di ono alcuni che habitano li o ve
ro per che la tortora per soa proprie
tade conforta el cerebro z la vir tu
de intellectiua z fa augmento in
coito. La carne de la passera e cali
da e de male nutrimento e de diffi
cile digestione z commoue luxuria
la carne de la lodola e per si flip i
ca. Strinze il ventre ma el suo bro
do per la soa nitrositade quale ha
contracta nel cuocere fa il ventre
solutiuo. La carne de la anetra e
piu calida de tute le carne volatile
domestiche conferisce ale frede cõ
plexione e noce ale calide se non
si altera per condimenti frigidi in
grassa. Resolue la ventositade z
clarifica la voce. E quando la car
ne soa se padisse e de grande nutri
mento z propriamente el stomacho
o vero il suo grisillo. La carne de
locha e piu freda de quella del ane
tra e da quella be pocha differen
tia z le meglior parte de quella so
no le ale el pecto o vero el ventre.
La carne de la grua del pauone ol
struzo e deli grandi vcelli sono de
grosso nutrimẽto z de dificile dige
stiõe ne p nutrimẽto molto cõdecẽte
la carne de li vcieli volatili aquati
ci che vsano e stano i li lachi fiumi
z prati aquosi e grossa e genera su
pfluitade z lo suo vso ñ e laudabile
li vcieli minuti sono de bono nutri
mẽto z pprianmẽte qñ nõ fano nido e
che son grassi. E de q̃sta cõditione
be il dordo ma se tẽme de la come
stiõe ol suo stomaco o vero grisello
p che alcuni dicono che el manza el
Mapello che e herba venẽosissima
la carne de la quaglia e calda z bu
mida ma al tempo õ la primauera
qñ le quaglie tornano da noi e me
lãcõica e secha e õ male nutrimẽto
ma in lo autũno qñ ella e grassa p
sta bono nutrimẽto z se fa de facile
digestiõe augmẽta el coito e la soa
materia. de la proprietade õ laqua
glia e piu da credere quello cõ di

sopra e ditto dela coturnice la carne dl capriolo e d la carne siluestra piu laudabile e de bono nutrimẽto e de poche supfluitade auenga dio chl sangue generato da qlla tenda aqualche melãconica la carne del lepore e de ꝯplexiõe seca e frigida. Ben ch in alcuni lochi se dica ch sia de ꝯplexione calida ⁊ de bono nutrimento ma e generatiua de humori melãconici piu che qlla del capriolo e lo suo cagbio e cõstrictiuo del vẽtre ⁊ e tiriaca ad ogni venẽo e lo cerebro de lepore fa psto nascere li dẽti ali puti. la carne del capto e vna megliore carne che sia de le domestiche quale ñ ha secho alcũa admixtiõe de malicia. Saluo se nõ he molto ꝓpinqua al parto p che alora ella ha in si vna viscositad ⁊ humiditade supflua ⁊ mentre chel capreto e grãde e grasso la sua naturale ꝯplexiõe secha e ꝯtẽperata de la humiditad etatiua ⁊ p qsto genera legiero subtile e tẽpato sangue. Ne e in cõuẽiẽte a qlli ch molto se affatichão p ch tosto se resolue p la sua subtilitade e tenereza de la substãtia dl nutrimẽto ch se genera d qlla. la carne di moltoni castrati e megliore che la carne de li agnelli genera molto ⁊ bono sangue ella e calida ⁊ humida ⁊ qsi dclina a temperamẽto como fusse giouene li decrepiti como di sopra se diceua sono pessimi. la carne bouina e freda e secha e d difficile digestiõe ⁊ gñra nutrimẽto grosso torbido e melãconico ⁊ ꝑparatiuo a febre qrtãe noce ali rognosi ⁊ leprosi la carne vitellina p la tẽperãza de la etade como di sopra se diceua e qsi d vno bono e tẽperato nutrimẽto la carne porcina se varia in bontade e malicia como le altre carne secondo la variatõe dele etade ela e molto humida e viscosa el nutrimẽto suo e bono ⁊ e molto cõueniẽti ali corpi robusti piu che ali delicati pche le detarda resolutiõe. ma p la sua viscositade noce a li paraletici e gotosi ⁊ a qli che hão el dolore di fianchi e dela pda ⁊ dle rene o vero vesica: ma la carne porcina siluestre e piu laudabile se le giouene como d sopra se diceua ela carne del ceruo e qsi simile ala carne del boue la carne del rizo alcũo e terrestre ⁊ alcũo e montano la soa carne e resolutiua ⁊ exicatiua. el suo vso ben ch ñ generi molto boni hũori nõ di meno ela e de molte virtude conforta el stomaco resolue el ventre gioua ala lepra ⁊ ala rogna la sua carne sallata conferise ali idropici e la pda dele rene e la soa continuatiõe conferise a qlli che pisano in lecto in modo che glie quasi vna faticha de vrinare quantũche alcũi dicono che prouoca vrina e conferisce al morso deli vermi venenosi.

Resta mo adire deli pticulari mbri deli aĩali volatiui ⁊ primamẽte dl cerebro. li cerebri d li aĩali volatiui sono migliori la carne po del cerebro e frigida ⁊ hũida ⁊ gñra hũori fleugmatici ĩduce fastidio al stomaco e sel se mãzia da po pasto prepara vomito impo el cerebro e da eẽre mãzato ĩ principio del

pasto condito con specie o cõ aceto o mẽta e cose simile da bono nutrimẽto sel se padise cõferise a q̃lli che hanno calida ꝯplexione accresa la materia del coito ⁊ lenisse el vẽtre le ceruelle sono tute salubre ali veneni beuuti ⁊ ali morsi deli veneno si quando se manza acq̃sta laude e maximamente attribuita alo celebro d̃lo lepore e delo coniglioli capi deli aĩmali sono di groso nutrimento ⁊ preparano a febre colerice molto pero nutriscão ⁊ accrescono la materia dela sperma li ochi se eli sono: sono duno tenero e grasso animale ⁊ a cercha loro grasseza sono frigidi ⁊ humidi e sono de bono nutrimẽto la lingua genera humore humido ⁊ quasi tẽperato tra el mole e lo duro e se ella se mãza con carne ghianelosa quale gli sia adiuncta donde se causa la saliua e ben per la sua humiditade de fare che ella sia condita cõ boue e dolce specie. el core e frigido ⁊ secho. impero e de melanconico nutrimẽto e tardo se padisse e molto nutrisse ne questo contradice a q̃llo che di sopra e dito el core essere fontana d̃ calore nel viuente e fundamẽto de vita. altramenti sono situati e graduati li mẽbre del viuente in la cõplexione ꝑ rispecto del mẽbro tẽperato nel nostro corpo. ⁊ altramente quelle medesime membre morte sono in comparatione a nutrimẽto o v̄o cibo tẽperato. adonca el core viuente e calidissimo in la generatione de li mẽbri viuẽti. elo coro morto in generatione de li cibi e fredo. e cosi e deli animali viuenti como lo leporo in generatione deli aĩali e fredo e seco. ⁊ nõ di mẽo li auctori metẽo la sua carne in generatõe deli cibi essere calida e secha e le molto differẽte a guardarsi vna cosa in ꝯpatõe d̃li viuẽti da q̃la e da si medesmo guardato ĩ compatiõe deli cibi. el polmone e fredo e hũido gnã hũore ⁊ cosi in generatione de li cibi e de frigida ⁊ hũida complexione nõ di mẽo in la generatõe deli m̃bri viuenti ⁊ d̃ calida e seca ꝯplexione naturalm̃te el polmone e d̃ facile digestiõe ꝑ la raritade ⁊ leuitade ⁊ e d̃ pochissimo nutrim̃to el fidego genera humori grossi: ⁊ e de difficile digestõe e molto sta el stomaco e remoue longo tp̃o la fame in tãto cħ li auctori scriueno cħ d̃ li fidegi se fa vno cibo per il quale ꝑ vna sola comestiõe sta lhomo ꝑ alcuni di senza fame. nõ di mẽo el fidego genera piu laudabile sangue che nõ fanno le carne che non hanno grasseza el fidego deli aĩali lactanti e megliore matra li altri e megliore q̃l dela galina o v̄o dela anetra grassa el fidego deli capri o deli bechi discorpino la epilentia e noce ali epilentici. e quando elli lo manzano subito incorreno in la epilentia. lo fidego del lupo molto cõferiscano al fidego de lhõ e cura la idropesia. lo fidego d̃l cãe rabioso se da abeuer̃ a quelli cħ sono morsi da cãe rabioso e ꝯferisce ⁊ prohibisse la paura dala abomĩatiõe de laq̃. le tete o v̄o mamelle sono fred̃ e secbe ꝑ la neruositade gnã grosso

molto ⁊ bono nutrimẽto ⁊ se ĩ q̃lle e lacte el nutrimento e piu grosso. la nilza e de tarda digestiõe genera sangue melãconico ella ha vna accetositade ĩ si ꝑ essere stato recepta tiuo de hũori melãcõici. dõde ꝯfor ta el stõaco ⁊ prouoca lo appetito. auenga dio che tosto saccia. ⁊ tra le altre nilze la porcina e megliore. le alle de tute le vcielle sono piu laudabile de tuti li altri membri ⁊ generano meglioꝛ nutrim̃to e piu subtile ꝑ lo loro exercitio e fatigatione megliore sono le ale de le galine e de oche e simelmente li colli delle oche ⁊ dele galline sono megliore di colli de tutti li vcielli e tutti li colli sono de bono nutrimẽto se eli se mãza il sangue ꝯcellato dẽtro le rene sono d̃ difficile digestione ⁊ de horribile sapore ꝑ esser stato el suo nutrim̃to d̃ grasa de vrina. liq̃li sono li colatorii ⁊ d̃ loro se genera humoꝛ catiuo e piu laudabile sono le rene del capreto lactãte el ventre e de vno picolo ⁊ malo nutrim̃to. ⁊ a quello son assimiliate le interioꝛ de le quale se fa la tripa genera hũoꝛ fleugmatico ⁊ ĩgrassa li vẽtri de li vcieli sono de migliore nutrim̃to e specialm̃te de le galine e dele oche la tonica ĩteriore deli stomachi deli galine. ⁊ ancora deli vcielli desicati conferise ala bocha del stõaco ⁊ al suo dolore ⁊ de quella li medici componeno vno bono lectuario a q̃lla intentõe. el testiculo e meliori di aĩali giouẽi ꝑch̃ deli antichi nõ se padisse meglio e il nutrim̃to d̃le mamelle che q̃lo di testiculi excepto d̃li testiculi d̃l gallo. li q̃li sõ di molto ⁊ asai laudabilissimo nutrim̃to li pedi debẽo essere boni cocti ⁊ sono de bono e legiero nutrim̃to e bẽ che siano neruosi non di mẽo sono de facile digestione giouão ala tosse secha ⁊ al pecto leniẽdo la soa asperitade giouano ale vlceratõe d̃le vie dela vrina ⁊ ben ch̃ sião per la soa viscositade solutiui. ñ dimãcho giouão ala dissinteria ⁊ strĩgono el fluxo d̃l ventre li pedi denãze sono meliori de li pedi de drieto. el cinamomo ⁊ el cumĩo cerca de sopra in septimo capitulo d̃ le specie. ceuola in lo capitulo di acrumi citerda in capitulo di ciceri. columbo castrato coturnice capriolo ceruo cẽ bella capo collo tuti sõ ĩ capitulo d̃ carne.

EL datilo e caldo e hũido ĩ prĩo grado ⁊ tra li fructi ⁊ de bono nutrimento e de difficile digestiõe genera bono sangue. li datili sono differenti secõdo le regione diuerse doue sono. in regione calida sono piu dolci che ne la freda ⁊ genera piu dolce opilatione al fidego ⁊ ala nilza e piu tosto se padiscono e fano lo corpo lubrico e generano meliore sangue.

LA endiuia alcũa e siluestre e piu amara ⁊ alcũa dõestica ⁊ ortolana con le foglie crespe: lũa e laltra vsamo ĩ ĩsalate ⁊ ĩ cibi: q̃lla ch̃ e fresca e freda ⁊ hũida ĩ prĩo ⁊ q̃nto piu ꝑticipa de amaritudine tãto ha mãcho d̃ frigiditade ⁊ hũiditade. non di meno alcuni dicono ch̃ la siluestre e frigida in prĩo. ⁊ hũido in ſo ben che la in

diuisa nõ generi bõ sãgue cosi como la lactucha pure ha meliore virtuõ ꝛ la saluaticha e meliore che la do mestica apre le opilatione õl fidego e õle vene ꝛ extingue la mala cali ditade remoue lo fastidio del stoma cho producto per la caliditade que lo consortando ꝛ e cosa optima mãzata al stomacho caldo o vero em piastrata suso. Questa singulaꝛ vir tude ha la endiuisa tra le altre ber be che la presta giouamẽto al fide go tanto in materia calida q̃nto in la freda ĩ la calida p le rasone õ le q̃litade manifeste ĩfrigida p rasone de aperitione de le opilatione e de la soa ꝓprietade occulta. Quãto se mãza cõ aceto ꝓforta el stomaco e stringe el vẽtre la endiuisa cõ la soa radice pistata ꝛ empiastrata o vo el suco suo beuuto ꝓferisce ala pũctu ra de li scorpioni e de le vespe e de li catiui ꝛ venenosi vermi.

LA rucula: vna e ortulana e altra siluestre calida e in se cundo e secha in prio mala fresca ha la humiditade in primo bẽ cõ ella sia inflatiua nõ dimeno ella apre la opilatõe del fidego mã zata sola ĩduce dolore õ testa elq̃le cõ la indiuisa oporcillana se ĩmoue insopra de cio la rucula produce di uersi effecti secondo le varie cõple rione e diuersa quantitade da q̃lla se dẽno guardare li colerici e sãgui nei saluo se nõ se mãzasse cõ le pre dicte herbe fredde. Se de q̃lla sola se ne manza assay aguza el sãgue remoue la luxuria e desicca la sua materia e manzata tẽperatamente conforta la digestiua incita el coitõ ꝛ accresce la soa materia ꝛ propria mente manzata cocta.

EMula e calida e secha in se cõdo bẽ che ꝓpẽga in se al quãto de supflua hũiditaõ noy vsamo la radice sua o ĩ insa lata cũ la sua amaritudine o cocta in tortelli cõ oue e ceruelle e simile cosse. El suo vso e meliore nello verno: Conforta el core e mũdifica el pecto elo polmone da supflui e viscosi humori gioua al stõacho re pieno apre le opilatiõe del fidego e de la nilza el suo supfluo vso dimi nuisce la spma e putrefa el sangue cõferisce ali podagrici siatici ꝛ atu ti li dolori p cason freda e giova al morso di serpenti in sopra decio la enula e ꝓpriamẽte el suco suo ba virtude singulare õ amazaꝛ li vmi e fagli vsciꝛ õl cpo el capo. e ritio e dito di sopra ĩ lo cap. õ la carne.

EL ficho cõ e freschо e vno pocho calido e declinãte ad humiditate ma lo ficho secho e caldo e secho in primo el fi cho e piu laudabile ꝛ piu nutrisce de li altri fructi q̃lo che nõ e maru to e caldo ꝛ ardẽte e malo p el suo lacte ma bẽ maturo e ꝓpinquo cõ nõ noza auẽgadio che tuti li fructi sia nociui e bẽ cõ la cortice õl ficho sia dura a padire como la codega e la semẽza pãnicosa sia generatiuo õ mali hũori p si solo ñ dimo el fi cho se ñ e simile de nutrimẽto che la carne tra li altri fructi elo e de piu grãde e õ meglioze e õ piu lau dabile nutrimẽto. le fiche bianche

sono meliore deli rossi e li rossi deli negri. tute le fiche po hãno uirtude de ingrassare auẽga dio che la soa ĩpĩguatione tosto se resolue. e la prĩcipale cõditiõne del ficho e de generar bono nutrimẽto se ĩ lo stomaco troua boni hũmori: ma se ello li troua mali ⁊ supflui ⁊ ꝓpriamẽte el ficho secho gñra male ⁊ penetratiuo sangue e cõ secho tira q̃lli catiui humori ale supficie del corpo e pte cutanee p q̃sto el ficho genera pudogii e fa ĩhumidire la codega exteriore e sudar. ⁊ ogni fico cosi secho como fresco gioua ali epilentici. lenise el polmone el gintitore e lasperita del pecto apre le opilatiõe del fidego e la nilza bẽ che li noxa qñ sono apostemato p la soa dolceza prouoca la vrina e scacia li humori grosi dale rene e da la uesica. quello fico cħ e fresco noce alq̃nto al stomaco e seco nõ noce: el seco e de mirabile giouam̃to ĩ aprir̃ le vie di cibi ⁊ ꝓpriamẽte ⁊ cõ la noce o cõ la amãdola El a quãto de virtude solutiua ⁊ ꝓpriam̃te cõ la amãdola li primi fichi che son como fiori q̃li che chiamão folizani hão una hũiditade supflua ⁊ indigesta ⁊ de graue e male nutrimẽto e facilmẽte digestibile. ⁊ da q̃sto uiene che nõ si possano secare al sole ben che producano nela piu calida parte de lanno e dali auctori p experimento e trouato che manzando la matina a zezuno lo fico cõ la noce e cõ la ruta insieme presta speciale virtude contra ogni ueneno ⁊ aere pestifero.

f Ungi tra loro ⁊ li tartufuli e differẽtia como diremo nel capitulo di tartufuli sono frigidi ⁊ humidi in quarto auẽga dio che alcuni dicono in terzo: sono de difficile digestione ⁊ generano humori grosi e se teme de la sua comestione e lo stupore deli mẽbri dolore d̃l vẽtre apoplesia dificultade d̃ vrinare e putrefactione con la morte. Disungi alcuni sono mortiferi ⁊ alcuni non mortiferi. E quelli che sono negri in la loro substantia verdi ⁊ azurri sono mortali. Et quelli in la supficie di q̃li e humiditate uiscosa ⁊ apparẽte putrefactiõe deli fungi ele de stare al iudicio de li experti in la regione doue sono se sono boni non dimeno ancora li experti in cognitione deli fungi alcuna uolta restão inganati per che la specie del fungo bono per cossa incognoscibile po acquistare el veneno li fungi nascono de vaporosa putrefactione non de propagatione de somẽza o d̃ radice como le altre cosse vegetabile la minera adõcha del suo nascimento poteria essere sulfurea o ꝓductiua de altro veneno impo quelli che cogliono li fungi dẽno attendere e guardare che li fungi nõ nascano apresso ferro ruginoso o vero arbore venenosa o vero arbore che li dia mala qualitade como oliue ben che alcuni fungi che sono apresso a le oliue siano ancora boni attẽdano ãcora ale cauerne di serpẽti e de li vermi venẽosi pche gia de q̃sti molto mali exẽpli se veduto ⁊ molte fame glie p manzare di fungi tuti in sieme sono morti in vna nocte.

E ipo eda fugir la loro cõestõe ma se alcũa volta el suo saporato sapo re ve ĩgãna cħ sogna che lĩtellecto obedisca al sentim̃to alora e de attẽ dere cħ li pi sono tiriacha de li fun gi. Siano adõcha alirati cõ li peri ĩsieme o cõ le foglie di peri e butati prima ĩ aqua siãõ recocti ad pfectio ne e siano cõditi cõ sale e specie ca lide ⁊ cõ essi se beua vino puro e bo no p che in q̃sto la virtude tiriaca le e bono e da poy loro mãzar peri non di quelli forono cocti con loro

Farro e speeia de formento che vsano in cibi. Ele q̃si de tẽperata cõplexiõe decli nãte acaliditate ⁊ he de molto e bo no nutrimẽto. Genera sangue lau dabile ma el suo tropo vso fa opila tione al fidego ⁊ ala nilza e noce a quelli che ano prede ⁊ armile nele rene ⁊ nela vesica. Sel sia ꝺ ordio obtinera la natura del ordio.

Le faue sono frede e se che a presso al temperamẽto le v̇de tẽdeno ad bũiditade e sono peiore de q̃lle p che generano hũiditate supflue e nocẽo piu al sto maco. tutte le faue son de onra di gestõe e p la soa vẽtositaꝺ sõ molto ĩflatiue dõde se leuano li vapori e fãno grauar la testa ⁊ ĩgrossano la testa ⁊ li spiriti e fano vedere mali somni ⁊ meliore son le excorticate e frãte che q̃lle se mãzão cõ la gussa. la lõga remolitiõe e la molta deco ctõe ⁊ mãzarle cõ specie ⁊ herbe ca lide r̃mouẽo la vẽtositate soa ⁊ ma rimamẽte butate via laq̃ de la soa prima decoctione conferiscono a la tosse ⁊ al pecto lenificandolo ⁊ con aceto ⁊ con le scorze constrengeno el ventre.

Fasioli sono caldi ⁊ humi di in primo generano hu mori grossi ⁊ inflatiue ⁊ fã uo el vẽtre mole ⁊ ĩgrassano ⁊ puo cano vrina ⁊ p̃stano giouamẽto al pecto ⁊ al pulmõe fano grauare el capo ⁊ p̃parão a terribili sõni. la si napa origano e peuere e vĩo puro remoueno da loro el suo nocum̃to.

El fẽochio e calido e secho in scdo noi vsão le soe fo glie in cibo ⁊ ĩ insallate e tra le altre foglie de herbi genera boni hũori gioua al pecto ⁊ apre le vie dele opilatiõe le sue radice son bẽ cocte cõ li ciceri pche accrescẽo la soa virtude aperitiua. ma la mi gliore pte del fenochio e la soa sem̃ za prouoca la vrina ⁊ apre le opila tiõe del fidego e lo fenochio salua digo rompe la p̃da. ogni fenochio gioua al veder e lo vso suo acuisse il vedere. ⁊ alcuni deli antichi exti marno che li serpenti in la prima uera mangiassero le foglie deli fe nochio e fregano li ochii p lo fino chio q̃n escono dele cauerne acio che in loro vedere se conforti ⁊ cor roborĩ per la debiliiade che li loro ochii acquistano per la loro longa demora nelo verno soto terra. del fasiano in capitulo dela carne.

El granello del pino declina e un pocho a caliditade ⁊ hũi ditade ⁊ ĩpingua iuo ꝯferisce ala ꝺbilitaꝺ ꝺli nerui ⁊ ala loro mo lificatione ⁊ p̃sta adiuto al pecto al

polmone ⁊ ala debilitade ꝺ tuti li mẽbri. incita coito e la soa materia accresce ⁊ maximam̃te mãzato con zucharo. nõ dimẽo ello ha virtude mordificatiua e noce al stõaco ⁊ ta le nocum̃te se remoue ꝑ la ablutio ne ⁊ reuolitõe in aqua calda e q̃lli che hanno calida complexione lo dẽno mãzare con el zucharo e chi la freda con melle ⁊ giouara al sto maco ⁊ genera migliori humori.

DEli pomi granati cioe el granato o granello son tre specie dolce. muce ⁊ acceto se quale sono tute ꝺ frigida cõple xione app̃sso ad auicẽa cħ naque e fu re ꝺ vna frigida regione cioe de la extrema parte de arabia verso septẽtrione ma le accetose sono piu frigide e poi le muze e da poy le dolce sono mẽo frede ꝺ le altre ma apresso ali altri auctori nati de cali da regione lo granato dolce e iudi cato calido ꝑ cħ li pomi granati in regione frigida non douẽgono mai a tanta dolceza cħ se debiano mai iudicar̃ calide anci li granati dolce in regiõe frigida sono chiamati mu zi in regiõe calida lo vso ꝺ li pomi granati e piu tosto da eẽre atribu ito a medicina che acibo ⁊ innanti elcibo ha la virtude ꝺ li cotogni ĩ restrẽzere il corpo e da poi el cibo confortano el stomaco reprimẽo li vapori ascẽdẽti ⁊ extinguẽo lo calor̃ accidentale e le scalmane del aere caldo ⁊ hano virtude confortatiua del core Galina grua in capitulo ꝺ carne Gariofolo sopra in capitu lo de le specie le herbe sono de po cho nutrim̃to ⁊ aptẽgono al beuer ⁊ al manzare secondo le soe diuer se nature se trouarano in diuersi capituli.

Zizole o zenzeuerini in que sti li auetori sono discordi al cuni voglino che siano ca lidi ⁊ alcuui fredi ⁊ alcuni siano se chi ma declinano ad humiditade sono de difficile digestione genera no grosso sangue e sono de pocho nutrimento leniscono la asperitaꝺ del pecto ⁊ del polmone e galieno disse che non trouaua che le zizule operasseno cossa alcũa a cõseruare la sanitade e remouer̃ le ĩfirmitaꝺ

LA lactuca e frigida ⁊ hũi da in secõdo e de facile di gestione e de pocho nutri mento ben che nutrici piu alixata che cruda genera optimo sangue e nutrim̃to ⁊ lo sangue generato da quella e piu laudabile dogni altro sangue generato de altre herbe ⁊ e miliore se ella se coglie munda e ñ sia lauata ꝑ che lablutio ne leua la bontade soa laqua ancora in la soa humiditade e frigiditade presta au gm̃to e remoue la soa bona virtu de che e nela supfice e se fa alquã to inflatiua e suaue pero la lactuca fa dormire e piu profundamente in duce apetito manzata con aceto e cõferisce al stomaco caldo e simelm̃ te alla tosse gñrata da materia cali da lo vso suo tropo tenebra li ochi ⁊ induce debilitaꝺ viso prouoca la vrina e remoue lo appetito ꝺl coi to e minuisse la sua materia e pro priamente la soa semenza ⁊ se ela

e beuta speso p̄sta grand̄ giouamē to ale polutiōe nocturne in somno

EL lupino p sua natura e calido in primo e seco in ꝑo bē ch̄ alcuni dicano luno e laltro in secondo el lupino amaro specta piu a medicina ch̄ a cibo amazando li vermi ⁊ aprendo le opilatione. q̄llo e facto dolce nela frequēte remolitione d̄ laqua e apto a nutrimēto ⁊ nō scalda el corpo pche p la remolitione pde la maritudine e la caliditad̄ e le d̄ difficile digestiōe ⁊ non dimēo genera mali ⁊ crudi humori.

LA lentigia e freda in primo e secha in terzo ben ch̄ alcuni dicano che declina a tēperamēto la soa cortice e solutiua del ventre e la medola e stiptica ⁊ e de difficile digestiōe genera el sangue grosso e melanconico e disposto a lepra e cācro ⁊ altr̄ firmitade melēconice ⁊ inflatiue e noce al cerebro al stōacho ⁊ al pecto p la soa esicatōe obtenebra el vedere ⁊ alcuna volta fa vedere catiui somni extingue la caliditade del sangue e d̄sica la materia del coito. ⁊ a far̄ che nō noza e die excorticar̄ butādo via la prīa aq̄ de la decoctōe e recocerla ī vna altra aqua ⁊ sia condito cō aceto e specie o amādole e lo piu vtile modo de la soa p̄paratōe e cō la seconda d̄coctione meschiarli vn poco d̄ farina d̄ ordio dalaq̄le le cōestōe se genera poi molto bon nutrimēto.

EL lacte e vicino al tempamento e declina vn poco a frigiditade ⁊ humiditad̄ bē che alcuni dicano chel sia caldo el q̄le e composto d̄ tre substantie cioe de caseitade buterositade ⁊ aquositad̄ ch̄ se dice seri del butiro e d̄l caseo e ditto de seri nō e mia presente intētione dirne perche el suo vso apartiene piu a medicina ch̄ a cibo el lacte e de nobile substātia ⁊ e de facilissima digestione e d̄ veloce cōuersione ī sangue ne e da marauegliare ꝯciosiacosa chel lacte e sāgue de le mamelle ꝑo cocto doue p nā de mamelli acq̄sta biancheza la saporositade e la habilitade del cibo diuersam̄te po el lacte po participare bontad̄ e malicia pch̄ acq̄sta diuersa virtude ꝑo la diuersa natura e complexōe d̄ alali dali q̄li se molge e bē ch̄ lo lacte muliebre sia laudabilissimo non dimeno per nostro nutrimēto vsano lo caprino: pecorino: vachino: buforino e simili tale virtud̄ ha lo lacte q̄le ha q̄si lo animale donde ꝓuene ma p meliore nutrimēto vsamo lo caprino p che ꝯsorta piu el stomacho e māco opilla el fidego elo lacte ancora e meliore de animale giouene grasso e sano ch̄ de vechio macro o infecto e tanto e meliore quāto ch̄ li animali vsano meliori pasculi elo lacte vernale o ertiuale e meliore che lo hiemale o autumnale ⁊ lo meliore modo d̄ riceuere il lacte e d̄ beuerlo a stomaco zezuno con la caliditad̄ actuale como se molge e differire el cibo p fin sera disteso dal stomaco ma ello e piu apetibile a manzar lo coagulato p spacio de nanti al pasto p ch̄ essendo ellacte de facili

ma digestione ⁊ admischiandose cõ altro cibo o vero ch̄ se putrefaria o che altramente seco passaria in digesto ⁊ e da ripossare da poy la p̄sa d̄l lacte acio che p il mouimento p la soa tenera substantia nõ si corrumpa o inacetisca lo lacte genera molto e bono sangue augmenta lo cerebro e la materia del coito induce bello colore e propriamẽte mixto con zucharo presta aiuto aliptisici ⁊ consumpti idropici ⁊ alardore de la vrina ala tosse al pecto ⁊ al sputo d̄l sangue ⁊ de natura dellacte e d̄ conuertisse in quello humore chel troua nel stomaco p̄dominante p ch̄ se nelo stomaco troua habundãtia de calidi humori p la soa butirositade che e apta ad inflamatiõe se inflamma e se corrumpe e se conuerte insumo donde graua el capo ⁊ induce sincopi ⁊ anxietade e se ne lo stomacho abundano humori fredi el lacte p la soa caseitade douẽta acetoso o v̄o agro ⁊ se conuerte in agri e crudi humori el stomaco che vole riceuere lacte die essere bẽ disposto e vacuo de mali humori e ch̄ sia in la soa bona e naturale complexione e dubitasse chel lacte non si coaguli e casezine lo stomaco ⁊ ĩ po li auctori vogliono che con q̄llo o da poy q̄lo se riceua o zucharo o melle q̄le de q̄llo fala secureza ⁊ e da lauarsi la bocha con vino o aceto e aqua o vero melle ⁊ aqua da poy lassumptione del lacte acio ch̄ se remoua la soa adherentia dali dẽte da le zenziue aliquali seria inferire vno propinquo nocumẽto e quando se ha dolore de testa e da guardarsi d̄ pigliar̄ lacte p ch̄ acresse q̄lle passione el tropo vso d̄l lacte obtenebra el viso gnã la p̄da ne li corpi disposti ⁊ induce opilatione del fidego el lacte puro da p̄si fa il vẽtre lubrico ma cocto e q̄llo in ch̄ sono stati extincti dẽtro ferro ĩfochato o p̄de infochate e constrictiuo d̄l vẽtre elo lacte bono e cõtra le midicine mortale e maximam̄te contra la beuanda dele cantarelle e de lo eleboro ⁊ argẽto sulimato e d̄ le altre medicine p li q̄li li humani corpi morono. limoni in lo capi. d̄l cietro la lepora lẽgua ĩ capi. de la carne limachia in capitulo. di pisce.

Meloni son fredi ⁊ humidi in forma la humiditade signoreza ala frigiditade son de meliore nutrimẽto che le peponesse e altri fructi de la soa generatione el dolce e maturo melõe e d̄ li piu cõueniẽte e meliori humori ch̄ sia. ⁊ ꝓpriamẽte sel se manza cõ la soa semenza el melone ⁊ ogni fructo de la soa generatione e apto cõuertirse in q̄llo hũore ch̄l troua nel stomaco p̄dominante bẽ che piu facilmẽte se cõuerta ad hũori fleugmatici ⁊ alcũi dicão a colerici e nõ se padẽdo noce al stõaco ⁊ induce vomito fluxo de uẽtre dolore de testa vẽtositade rugiti. ⁊ abominatõe de cibi e ꝓpriam̄te sel se meschia con altri cibi. impero e comandato da li antichi che siano manzati a stomaco zenzuno e mundificato dali humori e da poi alquanto di spacio se die manzare altro cibo.

Moce a'l nerui inhumectando li p
uoca vrina e propriamẽte cõ la soa
semenza mundifica le rene vale ra
nele,e va le predelle. e simelmente
la vesica ⁊ acio che lo nocumento õ
li,meloni se remoua li colerici ven
no beuere vo poi el mellone maza
charan cioe iulep de zucharo facto
cõ aq̃ o cũ aceto o vo ꝓ melle ꝓdi
to o vero vino o manzão zẽzeuero
condito li nr̃i auctori se trouino di
scordi se va poi el melono o pepõe
cõ vna cossa se vie beuere o vino o
aq̃ e cossi q̃si de tuti li humidi fruc
ti e ꝓtrouersia auicẽa cõ su prĩcipe
apresso ali saracini voue p la loro
legie e ꝓhibito el beuer õl vino vis
se el vino nõ esser va beuer va poi
li humidi fructi ⁊ ꝑpriamẽte va poi
li peponi p che fa penetrare q̃lli al
fidigo idigesti e ꝙuertino ĩ putridi
humori ⁊ ĩ q̃sta rasone ꝙnẽgono q̃
si tuti li auctori ma apsso a nuy ali
quali lo vso del vino e cõtinuo ces
sa quella rasone vna grande forza
ba ĩ si la cõsuetudine per cõ e cossa
potissima in custodia dela sanitade
p laq̃le cossa se vice la cõsuetudine
essere vna altra natura. Anci e me
lio beuere el vino va poy li mello
ni che laq̃ bẽ che el ꝓtrario sia apl
so ali saracini ⁊ nõ vsi alo vio q̃le
vsano tãto p medicina ne Auicẽa
phibisse ĩ tuto el vso va poi li mel
loni pcõ comãda che q̃lli che sõ bu
mectati vali melloni beuão vso pu
ro e bono. võde apsso a nui se leua
to vno trito ꝑuerbio quanto se be
ne vno chiaro e possente vino q̃llo
essere vino va melloni ⁊ isaacb in
dictis particularibus vice el vino
vechio odorifero e va beuer va poi
le persiche acio che la soa putrescibi
litade se correza. li melloni de idia
che sono torti como corne liq̃li an
cora vicemo melloni sarracent son
in virtute deli citruli.

LE more de arbore grande
che e dolce e maturo declia
ad hũiditade e caliditade ⁊
e de picolo nutrimento noce al sto
maco ⁊ facilmẽte in q̃lo se corrũpe
e de q̃lo tosto õscẽde ben che asai
tẽpo stia nel vẽtre. ⁊ impo e va mã
zare denãti el cibo ꝙuoca vrina ⁊
retẽne el vẽtre hũido. q̃ndo la mo
ra dolce e lauda in aqua e son in
frigidati douentano molte frede le
uano la sete extinguano el grande
calore. la mora de larboro nõ ma
tura e freda e. seca ꝓforta el stõaco
e constrẽze il fluxo del vẽtre. ⁊ loro
vso specta piu a medicĩa cõ a cibo.

LE mora õle fere o rouede
negre e pfectamente matuf
son calide e seche e õ picolo
nutrimento stringono el vẽtre e so
no de dura digestione el suo vso e
piu tosto va essere apresso li homini
agresti e rustici che de q̃lli che viue
no delicatamẽte q̃ se mãza in grã
da q̃ntitade grauano el capo e bo
no prima che manzano lauarle co
mo dele more dele arbore e dicto.

MEnta ortulana che a odore
aromatico ela e calida e se
ca in fo bẽ che in essa sta hu
miditade supflua p la soa ꝑprietaõ
letifica el core ꝓforta e scalda el sto

maco ĩduce apetito rẽoue la aboſa
tiõe facta p li bũori putridi reprime
el vomite che ꝓcede p ſangue o fre
di bũori remoue el ſãgiozo. excita ꝛ
aiuta el coito p la iflatiõe che e ĩ eſ
ſa ꝛ bũiditade ſupflua ꝛ p q̃ſto li ãti
chi duci deli exercitij p auere piu cõ
tinẽti li ſoi caualeri nõ voleuão ch̃
in li ſoi cãpi foſſe portato o piãtata
menta como narra ariſtotile neli ſoi
problemi lamenta ancora amaza li
vermi e per la ſoa ꝓprietade con
feriſce al morſo de cane rabioſo.

EL maciõ e õ ſpecie õ pomi
ch̃ de alcuni ſõ chiamati po
mi apii e ſil'i a q̃li ele fredo
e ſecho ĩ primo e q̃llo ĩ lo q̃le e vna
aromaticita e dolceza bano ꝓprieta
de õ allegiare ꝛ cõfortaꝛ il core elo
ſuo nutrimẽto e meliore ĩ la gnãtõe
deli pomi ꝓforta li ſpirti nutricãdo

MAiorana e calida e ſeca ĩ ter
zo apũ le opilatiõe õl cerebro
cõuiẽne ali dolori de la teſta
ꝛ cõferiſce ala bũiditade e vẽtoſita
de ſoa la ſoa poluere meſchia con
melle remoue la infiadura del ſan
gue cõtingẽte e morto ſoto lochio e
ſimelmẽte la maiorana verde ꝓuſa
ꝛ azacate ſta doe p̃de remoue la di
cta inflatiõe laqua o ſucho ſuo pur
ga la teſta e mundifica el cerebro ꝛ
conforta ꝛ ſopra poſta con aceto ala
punctura del ſcorpione preſta aiuto:

EL melle e vna roſata o cul
ta che cade de nocte ſopra le
fiore la q̃le le ape recoglono
ꝛ ĩ le regiõe doue la roſata e mãife
ſta da li homini ſi recolta e chiama
ſi mãna. el melle e caldo e ſeco ĩ ſo
ꝛ q̃ſto e meliore che e dolce cõ odor
bono e che declina ad alcũa acuita
de ꝛ e de tale colore como e palia e
lo vernale e meliore e lo eſtiuo õ lo
autũnale e peſſio eloie male. lo mel
le talia e mũdificali mali bũori dali
interiori del corpo. ſubuiene ale fre
de ꝛ bũide cõpleriõe e propriamẽte
ali uechii perche toſto nel loro corpi
ſe ꝓuene ĩ ſãgue. ꝛ ali caldi ꝛ ꝓpria
mẽte ĩ la eſtade e incõueniẽte pche
toſto ſe muta in humori colerici. el
melle cocto e meliore del crudo per
che del crudo genera ventoſitade ꝛ
inflatiõe ꝛ toſto penetra e velocemẽ
te nutriſe e gioua ala ſufogatiõe ſa
cta p li fungi venenoſi prouoca uri
na e p̃ſta aiuta ala toſe e lo mele e
diuerſificato in le ſoe vertudi ſo la
diuerſitade de li fiori e dele herbe e
dele foglie ſopra quale cade la roſa
da che recoglione le ape. la roſada
piglia la qualitade õle herbe ſopra
le q̃le e ſtata lanocte prima che ſia
ſtata colta da le ape ꝛ impo el mel
le dele regione dele bõe herbe ꝛ ar
bori meliore del melle de le regiõe
õ le male elo melle ſele beuuto ſcal
dato cõ oleo roſato ſubuiene al mor
ſo di vermi venenoſi ꝛ a q̃llo che a
beuuto lo pio ela ſoa cõeſtione pre
ſta aiuto al morſo del cane rabioſo
li põi granati in lo capitulo del cie
tro li pomi in lo cap̃. di pomi: põe
apie in lo capitulo de matiãs: li po
mi cotogni in lo capitulo de citõio
el meglio in lo capitulo del pãicho:

NOce vna e freſca ch̃ e bũida
ꝛ alcũa ſecha la noce ſecha e
calda in terzo ſeca ĩ primo e

q̃nto piu inechia tãto piu pde la bũi
ditade ⁊ alcũa volta se iuechia tãto
cõ pde la natura õl cibo e de difficil
le digestiõe e noce al stõaco caldo p
cõ tosto se ꝙuerte i bũori colerici fa
cẽdo adustiõe ⁊ eleuãdo el fumo dõ
de induce dolore de testa ⁊ caligine
dochii. la noce grauala ligua ⁊ psta
ipedimẽto ala loq̃lla p la ihibitiõe
õla sua bũiditade o liagine i li mus
culi de la ligua che se bẽ trouato in
la quadragesima apsso a q̃li che cã
tano lofficio che noce ala supficie õ
la bocha ⁊ la tose calda e lo suo olio
fa nocumẽto alo gintinore. ñ di mẽo
la noce gioua al stõacho fredo e q̃l
la e de bono nutrimẽto e õ bona di
gestiõe e ꝑpriamẽte frescha e cõdita
cõ melle fa giouamẽto ale rene fre
de. q̃ñ la noce epista e fricta douẽta
stiptica ⁊ gioua al fluxo del vẽtre la
noce lo ficbo e la ruta e laudabile
medicina cõtra ogni venẽo ⁊ lo vso
suo i tẽpo pestilẽte pigliata la mati
na a stõaco giegiuno se e trouato p
lõgo experimẽto essere cosa saluber
rima. el se po remouere lo nocumẽ
to dale noce seche se la scorza de fo
ra e cõtusa õ alcũa rotura e siãno po
ste p vna nocte i aqua calda che se
rebumidificano e douẽtano q̃ñ fres
che e como verde serã piu sapori
te e serano quasi senza nocumento.

n Escpola e freda e seca i pri
mo aptiene piu tosto a inedi
cia cõ a cibo ꝙforta el vomi
to e cõstrẽge el fluxo õl vẽtre ꝓuoca
vria ⁊ e õ picolo ⁊ grosso nutrimen
to e son piu stipticbe che soibe.

n Asturcio e ũa berba la qua
le vsão i isalatuce alcũa vol
ta ⁊ vulgarmẽte se chiama
agrisi ele caldo e seco i terzo i vtui
ele quasi simile ala eruta. el suo vso
nelo verno e meliore che nela esta
õ ⁊ i pocba q̃ntitaõ subuene al pec
to ⁊ mũdifica el polmõe da humori
crudi iduce appetito b enchõ al stõa
co faza alquãta mordicatione. scal
da el fidego e la milza excita ⁊ ama
za li vermi e biuto ꝑsta giouamẽto
ala pũctura di vmi venẽosi ⁊ topra
posto ãcora cõ mele ⁊ la sua sufumi
gatiõe caza li animali venenosi. la no
ce moscata i lo capitulo õle specie.

o Liue noi le vsamo p nutri
mento q̃ñ se condiscono e pi
gliano la vtude deli finochii
e de altre admixte son de difficile di
gestione ⁊ de picolo nutrimento ge
nera humori grossi e stiptici. remo
ueno laboratione del stomaco ⁊ inci
ta lapetito confortãdo el stomaco ⁊
induceno bon odore ala bocha ⁊ re
ceute da poy cibo ipediscono la sce
sione deli fumi al capo. e se le rece
uano i mezo del pasto ꝙforta piu la
petito ⁊ galiẽo molto lauda le oliue
reposto i aceto ad excitaꝫ lo apetito.

o Leo de oliue alcuno e de oli
ue non mature exprimuto ⁊
e chiamato ompbancio ⁊ e
fredo e fechbo i principio laltro e de
oliue mature quale auemo piu in
vso ⁊ quasi temperato ad caliditade
⁊ humiditade declinante ⁊ quando
lolio comune in vechia ele in virtu
dede calidissimi olei ⁊ perde la ba
bilitade del condimento e se lo om

phãcino se inuechia douentera simi
le a lolio comũe e ben che lolio om
phãcino sia piu saporoso e consorta
tiuo pur lolio comũo absoluramen
te e meliore. Ogni specia de olio p
forza el corpo malo omphãcino per
che e stipticho e piu saporoso giova
ria piu al stõaco & la benãda õ lolio
comune in quantitate duno bicheto
a stomaco zezũo amaza li vermi e
cazali fora del corpo & pigliato che
sia el venẽo piglise lolio e aqua cal
da insieme e faza vomito, imprime
la malicia del veneno.

Rzo e fredo e seco in princi
o pio el farro & il pane suo e õ
minore nutrimẽto che quel
lo de formento o vero de albesi e õ
facile digestione absterssuore frigeza
tiuo, & la soa farina a vertude stipti
ca & giova a q̃li che bãno cõplexio
ne calida e ale fatiche del vẽre p la
ventositade spesso sa vtilitade.

Ue sono q̃si tempate & ban
o no vicinitade cõ la bumana
nã auẽga che lo albũe e õcli
nato ad frigiditade e lo rossumo a
caliditade & impo lo albumo e vno
pocho piu duro e tardo a padire õl
vitelleto cioe rosũmi: li rosumi õ le
oue confortano molto el core siãdo
tolti da laudabili vcelli como da
galina starna: fasiano & de animali
simili e son de facilissima digestiõe
e velocemente se transmutano in
sangue & intra tuti li cibi vna pico
lissima superfluitade se sequestra õ
loro generano sangue conforme al
sangue dal quale se nutrica il core
cioe subtile e claro e tosto se impelle
al core impo son piu quemẽti sopra
tuti li altri nutriẽti in dissolutiõe di
spiriti e diminutione del sangue cor
diale subuẽgão ala aspitade del pec
to ala tosse e pleuersi & ala raucita
de ethica de la voce ala strictura õl
pector & al sputo del sangue & se elli
sono cocti in acceto cõ la soa scorza
como son p fin che se indurino do
uentão stiprice & strengono el uẽtre
eli rosumi deli oui subuengono alo
ardore de la vrina & ala vlceratiõe
de le rene e de la vessica e propria
mente sorbite crude tute le oue pre
stano augmẽto al coito erestaurano
la natura õbilita p el coito. vltra õ
cio el manzare dele oue ricerca el
stomacato mundifica de mali bũo
ri perche la loro tenezissima substan
tia se pigliara bumori caldi se pu
trescano & conuertino la materia co
lerica in putrida. & se eli troua fre
di accetisconо como de sopra del la
ete se diceua in sopra de cio le oue
pigliano diuersitade de molte cose
in le soe bontade. & deli vcelli pre
dicti sono meliori & marimamente
essendo sani & in bona giouentude
e grassi & propriamente siando nu
trite de cosse bone como e de melio
formento panico e simile cosse per
che nui vedemo le oeue essere cati
ue de le galine cõ pasculano le ber
be & bauere lodore & sapore dele
berbe che pascono. e le oue da le
galine e de li altri vcelli quale nõ
son calcate da li loro maschi da ari
stotile sono chiamato oue de ven
to perche non son prolifiche sono
de minore bontade che le oue de li

vcieli che soto giaceno ali soy mas chi che sono ꝓlire cioe che genera no ꝑche per la nãle caliditade de la semenza se rendano maschi le oue sono de meliore substantia e de piu laudabile nutrimẽto e de piu facile digestione le oue de la anetra dela ocha de pauono del struzo e de si ĩ vcieli son de mal nutrimẽto ⁊ han no graue odor̃ e fano fastidio al sto maco. le oue fresce son melior̃ e q̃n to son piu de di tãto sono de mino re bontade e le oue ãcor ꝑ lo diuer so artificon de ꝑpararle acqstano di uersa bõtade e malicia. le oue se de no tẽperamẽte cocere che siano tene re e sorbille ꝑche cocte tropo in fin ala duritia sono de dura digestione e generão mali humori ꝑcinq̃ mo di accade diuersificarsi le oue ĩ ꝑpa ratione o che se alesano o che se ro stiscano o che se frizono o cħ se me teno in torteli o che si metẽo in bro dite deli meliori modi che sia a ꝑpa rarle sie rustirle con la scorza al fo co lento o alessarle in laqua. ma li auctori molto laudano le oue rote e cocte in aqua che se chiamano per dute ꝑche el calore de laqua depura la supfluitade dele oue como appa re ꝑ la spũa ⁊ ancora melio exalão li vapori dele oue senza scorza ⁊ cõ dẽdoli maximamẽte cõ bone specie cħ cõseriscono bõa virtude. ⁊ da po q̃ste sono le oue allissate ne laq̃ con la scorza soa ĩtegre como sono ꝑche laqua nel corere conserua la humi ditate naturale conciosiacosa cħ la humiditade de laqua repugni alla exsiccatione del focho e da poi q̃ste sono le rustite ⁊ tuta la scorza como sonno vno pocho discopte da la ci nere acio che la exalatione se facia meliore e le rustite in le patelle sono mãco bono de le ꝑdicte e pezore so no le frite ꝑ che giouão el stomaco e tosto sono conuertibile in fumosi tade e putredine e mali humori e co lerici e quelle che se cocẽo in brode ti o in torte li sono meze tra le alle sate ele frite. Altra de cio le oue ca tiue sono da fuzire como dal vene no e maximamẽti da q̃lli in li quali signorezãi li mali humori e ꝑcisamẽ te ĩ lo stomaco ꝑ cħ vedemo ꝑ expe rientia che ꝑ vna sola putredine de vno ouo tuta vna vicinanza se con tamina de tale fetore le oue de le te studine confortano el cerebro e po gioua ali epilẽti per che ano virtu de contra lo morbo caduco. Ochii e carne in capitulo de carne.

Ersiche sono fredi ĩ ꝑe ⁊ hu medo ĩ prĩcipio le male ma ture tagliate e sicate son stip tiche: ma mature e frescħ velocemẽ te putrescono e se cõuerteno ĩ hũori fleugmatici e lo suo tropo vso ꝑpa ra a febre cottidiane. le mature son ꝺ facile digestiõe e fãno lo vẽtre hu mido e multiplica vrina e le male mature e seche nõ son ꝺ bono nutri mẽto e sõ de dura digestiõe e strĩgo no el vẽtre. ma q̃lle cħ sõ bñ matur̃ ⁊ hão odore aromatico ĩ q̃lle e vir tude de ĩdure appetito ⁊ hão spãle virtude cõtra el fetore de la bocha procedente dal stomaco e ꝓpriamẽ te sel fetore sera per humori colerici ꝑ la soa proprietade fano bono odo

re ala bocha. le psiche se deno man zare inanzi pasto a stomaco ieiuno beuēdo drieto a loro bono vino ve chio odorifero e puro. pche da poi el cibo prestissimamente se putrefa riano e ben chel sia cossi alcuni auc tori concedēo le persiche da poi cena in pocha quātitade se in prima ī bo no e puro vino mūdate se īfundāo ī q̄llo p ch̄ refreschāo la bocha del stōaco e le mēbre supiore e ppriamē te stādo stata la cēa de carne rustite:

b Rugne sono ī secūdo seche ⁊ humide interzo alcuni pe ro dicono le brugne dolce essere proxime al temperamento le meliore brugne sono damascene so no de picolo nutrimento lo vso de le dolce noce perche in humidisco no el stomaco teneno el vētre lubri co e leuiendo rompeno la colera e le fresche sono piu solutiue ch̄ le se che le brugne verde e pōtice son ma le e nocēo e sonno senza nutrimēto ⁊ impo non si deno māzare se non sono mature. e q̄lle che sono muze confortano la inflamatione del co re e reprimeno li humori colerici.

p Ere son de molte specie al cuni deli antiqui auctori vo glīo che le pere dolce e sapo rose che sono senza arēa e participa no de aromaticitale son piu lauda bile in la generatiōe de tuti li pomi e generatiui de boni humori vero e che tale pere sono tēperati ⁊ hāo vir tude de letificare e confortare el co re piu ch̄ le pōi cotogni e pome ap pie: ma p la maiosr̄ pte le pere sono frede in prīo e seche ī secōdo. ⁊ po sono da essere electe bōe pere cōfor tano el stōaco e ppriamēte le soe se menze cōferiscono ala tosse ⁊ al do lore del vētre ben chel tropo vso de le pere. alcūa volta īducono dolore de ventre ⁊ se son māzate cocte cō specie calidi o cō anisi coriandri ta le nocumēto da loro se remoue ⁊ se cōdo che se req̄ra la specia diuersa dele pere che o cocte o crude che si māzano le quale p la mazore parte se māzano da poi pasto sel fluxo d̄l vētre non gli sia o che non si tema acio che le pere dure douētino mol le e piu saporose o sono da allexare o vero da picarle sopra il fūmo de laqua calda. le pere p la loro stipti citade da poi el pasto fano bono si gillo al stomacho confortandolo ⁊ augendo la digestione e reprimēdo la sensiōe di vapori. le pere e le soe foglie e propriamente le saluatiche sono dicte essere tiriaca di fungi so pra in capitulo di fungi.

p Orcellana e freda in terzo ⁊ hūida in secondo ela e de pi colo ⁊ nō altro laudabile nu trimento. restringe el fluxo el sputo del sangue elo vomito facto p hūo ri calidi. extingue el calore extraneo ⁊ lo ardore del stōaco dele rene de la vesica e dela vrina. el tropo suo vso alcūa volta induce la panna in lo ochio e debelitade d̄ appetito bē che alcuni dicano che la soa ponti citade cōforta el stomaco ⁊ le intesti ne diminuisce il desiderio e la mate ria del coito per la sua qualitade ⁊ masticata remoue. la congellatione deli denti o alligationne o stupore

ch̄ sia proceduto per auere manza to cose acerbe ⁊ agrestose.

Petrosilio e vna dele specie de lapio ele calido e seco in secōdo bē che alcūi dicāo in terzo prouoca vrina mōdificādo le rene ela vesicha e retenendo il suo dolore ⁊ remouendo le ventositade ⁊ le inflatione del ventre ⁊ apre lē opilatione de tuto il corpo:

Pome son de diuerse specie. dolce muze ⁊ accetose son tu te de hūida e freda cōplexio ne. ma q̄le che son dolce son piu ꝓ pinque al tēperamēto. ele acetose e pōtiche a la sicitade. lo cōtinuo mā zare di pomi fa venire dolori d̄ ner ui ⁊ p̄para el corpo a lōge febre e ge nera putrescibili hūori e propriamē te lo māzare deli pomi nō mature. le pome dolce saporose ⁊ aromatice conferiscono al ardore e debilitade del stōaco retiene el vomito ⁊ indu cono apetito e se son dure e nō ben mature bisogna che si cocino. e ma ximamente se tale specie di pomi el ricercha. e meliore modo de cocerli e d̄ meterli ale brase ⁊ cauarli la soa semēza e li de īpire de zucharo o d̄ melle secōdo la cōplexōe de q̄lo le a a amāzare e se le pomi sō grāde se deno tagliare ꝑ mezo cō lo cortello in doe parte e cō la puncta del cor tello se faza vna fixura atorno ator no tra la scorza ela polpa del pomo ⁊ extracto ancora le anime sia impi to d̄ zucharo e sia posto sopra le bra se voltando el pomo verso el focho atorno atorno. ⁊ per questa simile decoctione di pomi diuētano piu di geste e meliore e piu saporite asmor zano la sete e reprimeno lo ardore dela colera e confortano el stomaco e da poi cibo se possono manzare e propriam̄te se sono cōdite cō aniso confecto o coriandro.

Astinaca apresso li arabi se chiama baucia ele sō d̄ doe specie biācha saluatica o ve ro cāpestre e rosa ortulana tute doe son de dificile digestiōe e de pocho e grosso nutrimēto o vera cocta per insallata o vero ꝑ menestra la pasti naca cōferisce al a tosse pleuresia ⁊ idropisia incita el coito e propriamē te la soa semenza doe volte pero e da essere allessata e butata la decoc tiōe. la terza volta sia cocta cō lactu ca e ꝯdita cō coriādro aceto peuere ceuola e simile cose. e q̄la la q̄le e cōdita cō coriādro e simile cose e d̄ piu facile digestōe ⁊ ꝯferise ala frigi ditade di nerui ⁊ ali dolori d̄l dosso e d̄le rene ⁊ excita piu el coito. ogni pastōaca e calida ī secōdo ⁊ hūida ī primo. e le ꝑo da guardare bē apres so aq̄lli che coglion le pastinace cā pestre ch̄ cō q̄le o in loco d̄ q̄l nō co glisero la cicuta che molto se assimi lia a tale pastinache perche lacicuta induce mali stupefacti ī quasi vene nosi effecti ⁊ molti per tali errori ho veduto impazati e fare parole e fati da pazi per fino che liacidēti de la cicuta son stati sedati:

Essi sono de molte specie d̄ pe nature di q̄li e del mō de p̄parali besogna chel se cre da da q̄lli ch̄ habitāo ī le regiōe do ue se pigliāo vniuersalm̄te ꝑo sono

frigidi ben che li marini participão
mãco de frigiditade ⁊ humiditade
ma li pessi salati son calidi e sechi ⁊
quãto piu sono salati e piu stano in
sale tanto piu habundano ꝺ mazo
re caliditade e sicitade impo de pes
si salati e da manzarne pocha quã
titade la quale sia ꝑparata cõ cosse
grasse ⁊ secõdo le diuerse specie de
li pessi che q̃si sono infinite ⁊ ignote
a nuy cħ sono diuerse e se ne troua
de meliori e de pezori de q̃lli pochi
adõca che a nuy son noti q̃li vsano
piu ĩcibi ĩ italia faro q̃ de soto spãle
m̃tiõe dice galiẽo cħ el bõ sãgue me
zo tra el glosso puro e subtile aquo
so se gnã de pãe optĩamẽto ꝑparato
e deli aĩali volatili cõe la ꝑdice e si
mili aĩali ⁊ a q̃sto e ꝓximo q̃llo cħ
gñrato ꝺ pessi marini e ꝓpriamẽte
pellagali ⁊ pessi petrini generão sa
nissimo sangue ali corpi humani.
mezo tra lo subtile e lo grosso e il
suo nutrimẽto e ben digestibile ma
gnãlmẽte deli pessi sõ meliori q̃li cħ
nõ sõ tropo grãdi ne hão tropo du
ra carne ne supfla ⁊ aboĩabile grafe
za ĩ li q̃li nõ e fãgoso odore ne ma
le sapore e la carne de li q̃li non se
putre fa tosto qñ son extracti dalaq̃
e deli pessi che hano dura carne e le
da essere e lecto el menore e de que
li che hano la carne mole se die ele
gere el mazore ben che alcuni deli
auctori dicano che li pessi de meza
quãtitade son meliori in la sua spe
cia. e li pesi cħ primamẽte ap̃sso ali
auctori sõ laudati piu son li pesi ma
rini che stão in lochi saxosi piu ꝯfor
mi ala hũana complexiõe ꝑo li auc
tori ꝑche gñrano el sangue tẽperato
non torbido ne groso. ma piu tosto
piu vicino alo aquoso e subtile ⁊ ꝑ
la soa subtilitade velocem̃te resolu
bile da li mẽbri como el sangue se
gñra da tẽperato e subtile nutrimẽ
to ⁊ impo a q̃lli che fortemẽte lauo
rão e se afatichão e che hão debiso
gno de duro cibo e de cõfortatione
di mẽbri nõ sono ꝓportiõati ma q̃lli
che viuano ociosamẽte e senza affa
ticharsi cõferiscono e ꝓpriamẽte in
lo regim̃to dela sanitade deli vechii
cõualescẽti e che hão debile v̄tude
secũdariamẽte da poi q̃sti pesi li pel
lagali sõ meliori ꝑcħ ão laq̃ ĩsalsita
bõa e chiara. ma son piu duri e piu
grassi e piu tardi resolubili deli mẽ
bri bẽ che nõ sia tãto laudabile nu
trimẽto. tertio da poi q̃sti son melio
ri pessi ĩ li liti dele chiare arenose e
saxose aq̃. tre adõca ꝑdicte maynere
de pessi son meliori deli pessi fluuia
le la salcedine e maxĩamẽte de laq̃
in li ꝑdicti e simili lochi leua la vis
cositade ⁊ humiditade tediose dali
pessi. ⁊ impo tali pessi son piu sapo
riti. e da poi questi son meliori q̃li
pessi deli correnti e saxosi fiumi dele
fresce e chiare aque ãci dalcuni son
laudati tali pessi meliori de tute le
altre generatione ꝺ pessi perche tra
loro se trouano lampre ꝺ truite car
pioni sopra ogni generationi de pes
si da essere laudati. quinto dapoi q̃
sti se dice esser li pessi di fiumi de aq̃
non fresche ne molte corrente e q̃l
lo che discorreno ap̃sso le citade ge
nerão mali pesi e putrescibili ꝑche
ꝑ la ĩmondicia ꝺ tale ꝓpinque cita

de de laq̃ se corrũpa e maxĩamente passãdo p esse: ese ãcora se mescião cõ aq̃ doue lio e simile cosse se macerão. sexto sõ li pesi deli lachi dali q̃li o che nõ escono fiũi d̃ bõe aq̃ o vero ch̃ lie ĩtrato pche sõ q̃si assimiliati ali pessi di fiũi. septĩo da poi q̃sti sõ li pessi ch̃ stão neli liti doue sõ aq̃ sãgose e torbide ⁊ admixte d̃ terreste ĩmũdicie. e sõ pezori pessi d̃ q̃li deli lachi e de le aq̃ di paludi de li q̃li nõ le egreso ne ĩgresso difiũi ne maĩfesti ne oculti. li pessi grãdi che ascẽdano ĩ le aq̃ dolce o vero li pessi de le aq̃ dolce che ĩtrão ĩ mare sõ mezi fra li fluuiali e li marini: tuti li pessi sallati sõ d̃ dura digestõne e dificile e são dimora assai nelo stõaco e sõ de poco e nõ laudabile nutrim̃to ⁊ ĩducono sete e fresco genera sãgue fredo e fleugmatico molificão li nerui ⁊ inducon nel corpo mala viscositade p le q̃le ꝓuẽgono varie ĩfirmitade li pesi freschi ben che sião de dura digestõe nõ di meno ĩhũidiscono el vẽtre el coito e la soa materia acrescono. ele oue de molti pesi e ꝓpriam̃te di lactãti barzi cõmouẽo e soluẽo el vẽtre ⁊ ĩducono võito pch̃ r̃tẽgono vna specie de venenositade. ⁊ ĩpo e da abstẽirse dala comestione d̃ simili oue. e si melmẽte e da guardarse da q̃lli pesi ch̃ da poi sõ stati cocti sõ lassati p vno di refredare pche alcũa volta piglião q̃litade d̃ venẽo ⁊ ĩducano accidẽti ch̃ se solẽo ĩdure dali fũgi. e li pesi sõ da rustir̃ da friger̃ ⁊ dal lesare ꝑo ch̃ le gnãtõe diuerse loro recercão e ꝯdirlo cõ aceto e specie ⁊ bõa acio che si talia la soa viscositade e se faza resistẽtia ala abundãte sua frigiditade. ĩsopra tuti li brodi d̃li pesi beuto p̃stano adiuto ꝯtra li venẽi ⁊ se d̃li diti brodi deli pessi segua frequẽte võito gioua al morso del cornuto ꝑpẽte e del cãe rabioso:

c Arpione e de li piu laudabili pessi de aq̃ dolce e de bono nutrimẽto e de facile digestõe siãdo fresco in la prĩa decoctõe el q̃le q̃nte piu volte se coce tãto e piu de dura digestiõe p ch̃ non corruptibile superfluitade ha e lo signale e chel dura piu di cocto e nõ putresce.

t Hemulo e pesce de bono e laudabile nutrimẽto ⁊ pesse de grande exercitio p la quale cossa non ha muculagine ⁊ ha tẽperata complexione che se comprehende per il suo bono sapore.

t Ruyta e molto sile al carpiõe ĩ forma e nutrimẽto qñ ĩ saxosi fiũi ⁊ alti mõti se piglia laq̃le decocta piu volte como lo carpiõe dura assai ĩnãti ch̃ putresca de la truyta ĩtese galiẽo qñ disse ch̃ sono molto meliori pessi ch̃ in teuere se pigliano ĩ lo fiũe chiamato nar che descẽde da alti mõti de fontane viue che non stagnizano mayma la truyta ha q̃sta singulare cossa che qñ la descende dale soe viue e saxose fonte ali grãdi fiũi o stagni o lachi e de cossi facile mirabilitade che la perde la bontade acquistando o vero per locio o vero per la grosseza de le aque vna grasseza viscosa ⁊ abominabile.

Lucii sono pessi rapaci ⁊ he el lucio re di pessi in le aque dolce como e il delphino in mare ele bono ĩ la generatiõe deli pessi e de laudabile ⁊ fecho nutrim̃to e fecho sẽza mucosa supfluitade Qñ sono pigliati ĩ viue fonte ⁊ corrẽti fiũi ma ĩ li stagni e grossi aq̃ ꝑ dẽo la bõtade ꝑ locio e ꝑ la grasseza como se diceua de la truita lũo e laltro sono pessi de velocissĩo mouimẽto e de grãde exercitio. De la truita e experto che lascende per li raggi de le aque q̃le velocemente descendeno da li saxi e rupe.

p Ersico e de bono nutrimento e de bono sapore e de facile digestione e de pocha superfluitade.

s Almõe e pesse ap̃sso ali fiũi dela magna e de bono nutrim̃to e de bono sapore ma ꝑ la soa tropo grasseza mãcha alq̃to da la bõtade del nutrimento lo salmone rustito se assimiglia piu in sapore de cãne quadrupede siluestre cħ de pesi fora delaqua subito mor̃ ben cħ al core suo viua assay piu e se moua che il core deli altri pesi

t Enca malo grosso ⁊ humido nutrimento genera

Anguilla genera malo viscoso ⁊ opillatiuo nutrimẽto e de difficile digestiõe e dauere bõa duertẽtia doue ⁊ ĩ q̃le loco se piglia la ãguilla ꝑcħ ꝑ expimento se trouato ꝑ coito essere acompagnate cõ serpẽti ⁊ essere poi douẽtate venẽosi la anguilla a grãde ꝯformitade cõ li fũgi ĩ sapore ⁊ in viscosa hũiditade e malicia ð nutrim̃to ne e da marauegliare che generandossi lãguilla ĩ generatõe ð pessi da putrefactõe como el fũgo ĩ gnãtiõe de vegetibili da putrefactõe sẽza ꝓpagatione de semenza e de radice nasce ⁊ impo le anguille son da cõdire con bone specie e con cose che correzano la sua mala humiditade

Rane sõ de molte specie q̃le che son terreste e saxose o arboree verde sõ male ⁊ venenose: ma q̃le che piglião nele fõte e bõe aq̃ sõ ĩ cõmune cibo e de q̃le le ꝑte posteriore dele rãe e le cose cħ se mãzão e nõ sono de male nutrimẽto. alcũi deli auctori hão molto laudato le rãe ad vtilitate deli leprosi e cħ molte ꝑ lo mãzare dele rãe sõ curati dala lepra non ꝯfirmata che nõ e remoto dala rasone ꝑ la ꝯformitade che hão cõ li serpẽti. la carne del tiro e dele bisse e molto laudata ala cura de le ꝓsi ⁊ io dele ꝓsi ⁊ io dele bisse ne ho fato mirabile expientia. ele da guardarse dale rãe de grãdeza excedẽte ꝑche parẽo participare de natura de rospi ⁊ alcũa volta ꝑ coico se gli acompagnano.

Lamp̃de sõ ð do specie alcune picinĩe ĩ lo luto a che viuẽo e stão ĩ la fãga ðle bõe aq̃ e son de bono sapore e ð laudabile nutrim̃to nõ trãscẽdẽdo la grãdeza dũo palmo e sono assimiliati ali lũbrici terresti. altre son grãde alcũa volta al pesso de molte libre o vero de grãde anguille sono de bono e laudato e desiderato sapore senza maculagine e superfluitã ð ꝑ

che fugiendo nela terra di fari che stano soto le aque se nutricano e pero nel loro stomacho non si troua alcuna cosa corpulenta. le lamprede quanto che excelleno de nobilitade tuti li altri pessi cosi in precio son piu cari pessi de tuti li altri.

Gambaro e de molte specie alcuni sono marini ⁊ alcune de aque dolce ⁊ alcuni rotōdi ⁊ alcuni caudati. li cancri rotondi fluuiali che si chiamano granci sono de bon nutrimento ⁊ impinguatiui ⁊ propriamente se sono alessati in aqua de orzo o in lacte doue prima siano lassati demorare alquanto ⁊ impero sono dati per nutrimento laudabile ali macilenti ⁊ ꝯsumpti ⁊ laboranti de febre ethica.

Cancri caudati chiamati gābari sono simili ali cancri rotundi in nu rimenti se sono pigliati nele viue fonte e bone aque sono pero de piu difficile digestione e de grosso nutrimento se sono remundati dal ficale intestino che descende per mezo dela coda serano piu laudabil li gambari marini sono de difficile digestione noceno al stomacho ⁊ lassano el ventre per la soa salsedine li gambari grādi marini che sono chiamati lo custe sono de difficile digestione ma padendossi sono de bono nutrimento la carne de tuti li cancri e propriamente deli cancri rotundi fluuiali e solēne e singulare medicina contra el morso del cane rabioso dela quale ho veduto mirabile experientia ancora parlandone galieno disse non auere mai vedutto morire alcuno che habia pigliato de quella poluere inanti labominatione de laqua.

Triglia e pesse marino excedente le altre de bontade de sapore e de nutrimento ma e alquanto de difficile digestione perche hano dura carne e facilmente frgibile e rēota dala viscositade ⁊ congruo de dare lo alimento alomo galieno disse essersi marauelia to deli lechatori romani che haueano gustato el fidego dela triglia essere si sauorito per la qual cossa per auere el fidego comprauено le triglie grande per molto precio.

Pecteni marini sono de bono ⁊ laudato nutrimento le seppie son pessi de dura carne sono de difficile digestione e de duro nutrimento.

Le ostree se sono de molta generatione ma la ostrea cħ se ha in uso per manzare quando se padissono sono de bono nutrimento inpinguatiui ⁊ restauratiui ⁊ prestano augmento a la materia del coito.

Cefalo e pesce che nasce in mare ⁊ in aque dolce ⁊ rare volte descendeno dele aque dolce al mare ma voluntieri ascendenoad nutrimento. Quelli che se pigliano neli stagne e male aque tāto sono differente dala bontade cħ son mali ⁊ non laudabili ha el cefalo alcuni pessi simili a lui e ben che non siano de quella specie se die po auere de loro simile iudicio.

TUnni sõ pesi marĩ di q̃li se fa la tũina dice galiẽo bẽ che freschi stão boni e delectabili nõdimẽo li salati sõ meliori e simel mẽte el palamide sõ miglior salate.

SArdi di pessi salati son preciosissimi per casone d̃la moleza e delectatione soa.

Toctis e vno pesse che alcuna volta e transportato da noruegia doue il nasce ĩ italia ⁊ e pese marĩo de generatõe de malachie che nõ hão squãe ne teste dure. ma ano la codega dura como el polipo dura p̃ ãni cõ alcuni altri salãi. ma bisogna pr̃ia chel se cora smacarlo ⁊ azacarlo e baterlo molto ben cõ maze de legno e poi se taglia ĩ peze e si sallessa e saporoso cibo p̃parãdose cõ bõe specie ⁊ e d̃ bõ ⁊ laudabile nutrimento. ⁊ p̃che ne li di feriati alcuna volta vsamo le limache in loco di pesse ⁊ pero in questo capitulo se ne fa mentione.

LImache bẽ che hão carne difficile digestibile pur se elle se padiscono sono de bono laudabile ⁊ restauratiuo nutrim̃to ꝯferiscono al pecto ⁊ al polmõe e ꝓpriamẽte ꝯfortão el fidego ⁊ ap̃no le soe opilatõe gioua ali ethici ⁊ ꝯsumpti p̃che generão nutrim̃to viscoso dificile resolubile dal calor̃ de li ethici: ma pr̃ia che siano p̃parate vogliono essere molto bẽ mũdate e laudate da le soe muciositade elo meliore mõ che sia a p̃parare lima che e cħ sião poste cõ la soa testa o scorza a bulire ĩ vn caldaro che sia pieno di aqua e sia posto sopra il focho lassarle tãto su p̃ fin che comenza leuare il bolo da poi vogliono eẽre tagliati via li capi e li pecti cħ serano d̃ fora dala scorza e seq̃strarle ⁊ diuiderli dali soi interiori e poi siano ciuoltati p̃ la cenere calde e lasatele alquãto stare in la cenere p̃ fino che le habião bene receuuta ⁊ t̃mbiuuta la soa viscositade. sião da poi cõ le mãe bñ fricate ⁊ tãte volte lauate ĩ aqua calda che al tuto sião mundate dala soa viscositade e da poi sião bene fricate cõ sale ⁊ aqua calda. e poi con aceto e finalmente siano ritornate a lauare e refrescare in aq̃ freda ĩ mõ che rimãgono biã che e nete e bene mundate dale soe viscositade ⁊ allora se possano allessare o frizere o in subtesticii o in brodeti apparechiarle come si vole e con diuersi sapori e specie condile secondo li diuersi modi d̃ p̃pararle

TEstudine son de molte generatione alcũe marine alcũe de aque dolce ⁊ alcune campestre ⁊ d̃le marĩe alcũe sono grãde ⁊ alcũe picole e de la tabela o testa dele grãde alcũa volta se ne fa scuti ⁊ alcũa volta deuẽgono ĩ tãta grandeza cħ d̃la soa ꝯcha cõe dice alberto sene fa vna nauicula ꝟuiente ale grãde naue ma dele marine niuna se vsa in cibo ne p̃ nutrimẽto e bõa le testudine de laqua cħ sono cõ la testa negra e longa coda non sono ad vso idonee auenga dio che alcuni poueri le manzano alcuna volta como cibo inepto ⁊ abbominabile le testudine campestre che vsano ne li prati e selue sono de bo-

no e laudabile nutrimento ⁊ cibo ꝺ gētilhomini quale non altra mente anci con mazore desiderio fanno la cazza ꝑ le testudine con docti cani che fariano ꝑ quaglie e ꝑ perdice se allessano tagliati prima li piedi superiori ⁊ inferiori e la testa e lo collo le oua di q̄ste testudine sono concedute a li ethici ⁊ consumpti ꝑ che sono impinguatiue ⁊ restauratiue.

Pane se fa de molte cosse se cōdo la necessitade ꝺle diuerse regiōe retinere ī si tale natura q̄le ha q̄lla cossa ꝺ la q̄le se fa ma ꝑ che il formēto tra tuti li altri grani elo principale e piu conforme ala humana natura īpero il pāe se fa di q̄llo perche he migliore e piu laudabile di tuti ꝑ che il sangue chi e gn̄rato da q̄llo e piu vltra tēperato ꝺ tuti lialtri che se potessero gn̄rare ꝺ tuti li altri fructi o grani bē cħ il formēto sia de cōplexiōe in lo principio del primo grado ⁊ obtēga tempamento tra la humiditade ⁊ siccitade nōdimeno el pāe e piu caldo ⁊ tāto piu quāto ha pigliato mazore caliditade del forno. El formento del q̄le se die fare il pane sia recolto ꝺ bōa regiōe e sia pigliato dele meliore specie cioe che sia pōderoso piēo e ben maturo del q̄le la scorza exteriore sia rosezante ⁊ cerulea e le parte interiore habia pingue e biāchissime ⁊ non sia vechio per che he de pezore e piu secho nutrimento viscoso ⁊ fleugmatico ne ancora molto frescho ⁊ essendo alora ricolto ꝑ che gn̄ra nutrimēto viscoso ⁊ fleugmaticho. Induce opilatiōe del fidego e ꝺ tuto il corpo Sia p̄seruato da la poluere e da la tarlatione e mondo da ogni altra gn̄ratiōe ꝺ grani. E q̄llo formēto che se po cōseruare in solari aerosi ⁊ euentati le piu laudabile che q̄llo che repone e cōserua soto terra ꝑ cħ li sol vapori sono da laera euentati e son cōseruati in la naturale dispositione soa ma ap̄sso ale fosse subterranee li vapori ꝺl formento ad mixti cō le subterranee exhalatione e suffocati dala obturatione de le fosse dāno mala dispositione de formento ꝑ che hāno in si vna q̄litade contraria ala vita nr̄a donde molti ne lo aprire dele fosse doue lōgo tēpo el formento e restato in cōserua sono stati trouati morti: adōcha de tale electo formento sia facto el pane mōde ⁊ e bono salare al quanto laq̄ cō laq̄le se fa ꝑ che il sale remoue la viscositade del pane e la soa pasta sia bn̄ mēata ⁊ confecta e de q̄sta tale pasta se rende el pane piu saporito e piu ligero e piu cōforme ala hūana natura e sia bn̄ leuato non molto duro e del suo leuato el pāe douenta piu raro piu legiero piu digestibile e productiuo ꝺ piu laudabile sangue ⁊ artificialmēte secondo ciascuna soa parte proportionabelmente se cuoce e reposi almāco ꝑ vno di auāti chel si māzi· el pane caldo e catiuo e pocho cōforme ala natura el pane azimo e de dura digestiōe ⁊ īduce opilatiōe del fidego e dolore de ventre e gnā la p̄da in le rene e le rene e lo azimo ācora e quelo che se cuoce in la patella e lo seco ⁊ antiquo e biscocto e

q̃lo ch̃ e d̃ simula vltra la dura soa digestiõe cõstringono il vẽtre. el pane e de simula e miliore e piu laudabile che q̃llo se fa d̃ farina ben chel sia de piu tarda penetratione. el pane furfuraceo velocemẽte se padisse e nutrisse. ma e de pezore nutrimẽto e piu pocho. elo pane mal cocto e lo pane azimo e a q̃li simili non se afanano se non p q̃lli che hano robusta complesiõe e fortemẽte se affaticano vltra d̃ cio el pane di esser mũdato da la sua supficiale crosta che e tropo adusta e d̃ difficile digestiõe e generatiua d̃ mali humori. El pane tra la magnitudĩe e puitade die auere modo e misura p ch̃ il picolo pane tosto p la caliditade del forno e penetrato ale pte ĩferiore ⁊ interiore donde rimane pocho de mollo e quasi tuto va in crosta la crosta p la soa tropo adustiõe ⁊ exicatiõe douẽta la pezore pte del pane e lo pane ancora tropo grosso mal cocto da le parte interiore de necessitade douẽta viscoso adõca e melio tenere vna forma mezana o ꝑo li tortuli al modo napolitano che laudabile ch̃ q̃si vniformemẽte el calore del forno attĩge a tute le pte dt tortu'i. e la menestra che se fa de pane lauato ⁊ infrigidato e cõueniẽte ali calefacti p che nõ gnã opilatiõe ne graueza e lo meliore modo a lauarlo e che lo mollo del pãe stia p vna nocte infuso ĩ aq̃ calda e da poi sia alquãto lauato cõ aqua freda. e p q̃sto modo la caliditade sicitade viscositade e q̃lita de formento dal pane e remoue. el panico ha grãde cõformitade con il miglio luno e laltro e fredo e seco. e de questi alcuna volta se fa del pane p la caristia del formento. el panico e lo milio sõde pocho nutrimẽto e fano stiptico il vẽtre. ma il miglio e piu cõforme ĩ ogni cosa ala natura hũana e de q̃lli mũdati da scorza o vero dale soe farine se ne fanno menestre che generano laudabile nutrimẽto sel se cuoce cõ lacte o carne grasse. peuere ĩ lo capitulo dele specie. piselle ĩ lo cap̃. de robilie. porro in lo capitulo de agrũmi. pico in capitulo del grano del pino. passera pauone. pdice porco pulmone e piedi in lo capitulo dela carne quaglie in capitulo. de carne.

Riso e calido e secho piu che il formento. ma ꝓpinquo al tẽperamẽto ⁊ e de molto nutrimẽto declina a sicitade. ma se cõ lo lacte ⁊ olio de amãdole e zucharo se cuoce sia infusso in laqua de aremola. ⁊ a questo modo e de mazore e meliore nutrimento accresce la materia del coito ⁊ ingrassa el corpo e sel se cuoce con aqua chiara cõstringe il ventre. vltra de cio la cup̃flua e cõtinuata comestione del riso presta nocumento a q̃lli che son vsi de auer dolori de ventre.

Robigli e specia de legumi quali vulgarmente se chiamano piselli e fredo in primo ⁊ intra la frigiditade e sicitade obtene q̃si tẽperam̃to e de picolo nutrimẽto ⁊ genera malo sangue p̃sta impedimẽto a li nerui ⁊ nõ solamẽte induce vẽtositade como la faua. ma mũdata gñra miliore nutrim̃to

el ſuo brodo ſa aiuto contra la toſe e lo doloze pungitiuo in lo peto.

Rapa e calida in ſo bumida in primo e trale altre radice ⁊ berbe e de facile digeſtõe e de aſſai nutrimẽto ben che generi molle e fleugmatica carne p la ſoa inflatione e ventoſitade. donde el coito e la ſoa materia augmẽta ⁊ in graſſa el corpo ⁊ propriamẽte q̃ ſe cuoceno al focho che butata via la prima aqua ſe recoce nela ſa aqua acquiſta tẽperanza dela prima ſub ſtantia e genera nutrimẽto mezana mente tra il bono e lo male ⁊ ſe ãco ra la ſegonda aqua ſera gitata e re cocta nela terza con carne graſſa e condita con bone ſpecie e meglio e rimoue ſe la ſoa vẽtoſitade e quelle che non ſono ben cocte generano ventoſitade ⁊ opillatione del corpo la rapa vltra de cio ſa vrinare aſſay ⁊ e bona contra lo ardore de la vri na ⁊ extingue la ſete.

Ruta ſe dice che e meliore r q̃lla che naſce apreſſo alar bore ỏl ficho la ruta freſcha e calida e ſecha in ſo ma la ſecha ha q̃ſte q̃litade i terzo: El ſuo vſo e ꝓpriamẽte i inſallata cõforta la nil za lo ſtomaco lo vẽtre ⁊ diſſolue la la ſoa vẽtoſitade aiuta la digeſtiõe ſduce lo appetito giouа ala ſtrictura del pecto ⁊ acuiſſe lo vedere ⁊ p̃ſta adiuto alla paraliſia ⁊ ala frigidita de ỏli nerui ſcaza dala bocha lodo re de laglio e dele ceuole amaza li vermi remoue el deſiderio del coito ⁊ deſica e talia la ſoa materia e lo ſucco ſuo beuto reſiſte a tuti li vene ni e como di ſopra e dito cõ la noce manzata p̃ſta adiuto alla peſtilẽtia ⁊ ad ogni veneno. ⁊ manzare pero ruta aſſai e male e piculoſo. ma ſe die manzare moderatamẽte ⁊ atten tamẽte guardarli dentro che con eſ ſa non ſe mangino certi vermicelli verdi quali al tempo de la primaue ra vſano venire in le foglie quali p ſimilitudine del colore difficilmẽ te ſe cognoſcono pche ſon mali ⁊ p ducono venenoſi effecti.

Dimarino e ſpecie delibão r p lodore e incẽſo biancho ⁊ coſti in ſo lo ſuo vſo e i ſal ſamẽti o i inſallate o fruteli ⁊ a dare odore a carne che ruſtiſano el ſuo fiore ſe chiama ãthos entra in cõfec tiõe cordiale lectifica el core apre le opilatiõe del fidego e de la nilza re ſolue le ventoſitade dele interiore ⁊ cõforta el cerebro ſe per frigiditaõ fuſſe debilitato radice Raſãõ Ra mozaza in capitulo de agrummi.

Pinaza e freda ⁊ bumida f in prima ben cõ alcuni dica no che declia temperamen to ⁊ a virtude lauatiua abſterſiua e refractiua dela colera ſono conueni ente al glutitore al pecto al pulmo ne al fidego ⁊ al ſtomaco ſono õ bo no nutrimento e miliore che de tri plici e giouano propriamente alli co lericie ſanguinei.

Enatiõe le q̃le poſſemo vſa r i inſallata e meneſtra cõ naſcano in crude frede e ſtã te a q̃le quale alcũi chiamão peuere daqua o vero eruca daqua o laua ri e oreſtione bano virtude calida

e secha e fano bñ orinar purgão la vesica dale renule e rũpeno la p̃da.

Parago e calido ⁊ bũido ĩ
s prĩo bẽ che alcũi dicão chel sia vicino al tẽperamento ⁊ ale altre herbe e piu nutritiuo augmẽta la materia del coito fa lubrico el ventre e mitiga il suo dolore scalda le rene e q̃li e la vesicha purga dale renule ꝓuoca vrina ⁊ ĩ modo che ꝑ lo suo tropo vsu la fão spuzare de sparagi apre le opilatione del fidego dela nilza e de li interiori: al stomaco nõ e molto cõgruo ⁊ alcũa volta ĩduce abominatiõe del cibo.

Enapa in mostarda e sapo
s ri la vsamo e calida e secha in fine al principio del quarto grado gioua ala tosse anticha ⁊ ala asperitade del pecto talia la fleugma ⁊ viscosi humori le humiditade che sono in la testa le mundifica donde alcuni dicono che da quello se clarifica lo intelleto e per la sua caliditade incita el coito.

Emenza de la canepa se pe
s sta artificialmente e sene fa vna massa a mõ de pillule grande reducta e se conserua bono tempo donde in alcune regione se ne fa menestra che molto scalda graua el capo e noce al stomaco el suo vso non e laudato.

Ale o vero minerale cħ sia
s o vero artificiale o v̄o aq̃o e de molte mainere e quãto e piu salso tãto e piu caldo ĩduce appetito e ꝑ q̃lo el stomaco piglia piu uoluntiera el cibo dõde la digestione e melio causata ꝯciosia chel sale de sua natura aguza la digestione talia la fleugma e crudi humori eli preserua da p̃utrefactione bisogna con moderatiõe vsare il sale la grãde quantitade e piu cõforme ali fleugmatici e la minore ali colerici.

Imula q̃la e piu laudabile
s che se fa de formẽto el se laua molto bñ ĩ prĩa il formẽto e da poi se seca e da po se rõpe ĩ ꝑte grose se frãze cõ la mola e da poi se trita in ꝑte piu mĩute ĩ modo cħ q̃si retene il mezo tra lo faricelo e lo fiore de la farina e de q̃lla e dito di sopra cħ e meliore pãe che e d̄ farĩa la menestra soa e d̄ mazore e milio re nutrim̃to cħ lãido o altra generatione d̄ farĩa extĩgue lo calor e la seti gioua a q̃lli cħ hãno el fidego caldo la simula de ordio ĩ frigida piu:

Aluia bẽ cħ alcũa sia silue
s stre ⁊ alcũa dõestica nõdimeno auẽo la domestica ĩ vso de cibo e q̃lla e secha ĩ ꝑo cõforta il cerebro li nerui e lo stõaco e resolutiua de le vẽtositade ⁊ appitiua d̄le opilatiõe la saluia da alcũi e biasemata ĩiustamẽte cheda q̃lla se gñrano li rospi q̃li son aĩali venẽosi ma ꝑ che la saluia ha molti rami pieni de soglie grosse e rugose che fanno molta ũbra ĩ la estate soto la quale vmbra li rospi volũteri li recorrẽo ꝑ laqual cossa li ortulãi exꝑti piãtano la ruta apresso ala saluia da laq̃le ogni venenoso animale fuge. Scalogna in capitulo de agrummi.

Riti sono fili o coregie ꝯfec
t ta de massa azima sono calidi ⁊ ĩ loro e humiditade sup

ſua e ſon de dura degeſtione con
ſtringono il vētre e tardi deſcēdeno
dal ſtomaco inducano oppillatione
del fidego e de la nilza preparão la
p̄da in lerene ꝛ in la veſicha p̄ſtano
bono aiuto contra la toſſe e lo dolo
re del pecto e del pulmone genera
to p̄ caliditade e chi deſidera ſugire
il ſuo nocumēto die cocerli con bo
ne carne graſſe ꝛ con oleo de armā
dole e peuere condirlo e da poi q̄ſti
piglia mēta origano e calamento e
beua vino puro e bono.

TArtufani ſopradicto e cō tra
loro eli ſungi e diferētia tuti
li ſungi ſon tartufani e non
p̄ lo contrario ſon de dificile digeſtio
ne ꝛ inducono difficultade dela vri
na gnāno groſſo ꝛ melanconico nu
trimento e da queli ſe tieme la para
liſia appopleſia ꝛ venenoſi accidēti
como dele ſungi e dito. li tartufani
non hano ſapore e de queli melioꝛi
ſon li bianchi in li quali non e ma
lo odore e propriamēte ſe con il ſale
e ſpecie ſon conditi ele da notare q̄
li che in queſte parte ſe chiamano
tartufani non ſon da metere in lo ca
pitulo difungi ne in q̄ſto perche li
antichi ꝛi q̄lli fano diuerſo capitu
lo nel quale molti medici ſe ingana
no Dicono li auctoꝛi che ſe trouão
alcune generatiōe de tartufani adu
nati e vernicoſi in grādeza de teſti
culo auēdo verute p̄funde che naſ
cēo in aremoſa terra como naſcono
tartufano e fungo cō e de aſſay ſua
ue ſapore ꝛ declinante a dolceza ꝛ
quando ſe fa compatione deli fungi
a tartufani may non ſe inteſo da ni
uſio che fazano alcuno nocumento
como li fūgi e li tartufani li banno
minore frigiditade deli altri tartufa
ni e fūgi ne ſono uacui de humidi
tade ertrādo con la ſiccitade de la
ſoa ſubſtātia ventoſitade e chel ſia
vero q̄ voleo compbendere la ſua
p̄fecta decoctione ſoto de la cinere
manda ſoza vno ſon con ventoſita
de p̄ la qual coſa incita coito ꝛ acre
ſce la ſoa materia ꝛ e de q̄ſto tartu
fulo inteſe galiēo che li tartofani nō
ſon generatiui de mali bōni che q̄
ſto ſe po credere p̄ lo ſuo odore aro
matico e dolceza ōl ſapore e ſpecial
mēte q̄ incomēzano doūtano ne
gri. li tartofani naſcēo circa mezo la
autūno e ſon in prima biāchi dētro
poi circa el verno comenzano diuē
tare negri e q̄ ſon duna p̄fecta ne
greza de dentro circa la primauera
ſe putrefano e conuertiſcono in ver
mi. molti bāno dito q̄ſta generatiōe
de tartofani eſſere calide impo che
la neue ſopra de eſſi ſe delēgua e li
q̄ſa e puoco dura ne ap̄ſſo a q̄ſti tar
tofani naſeno berbeꝛe p̄ la calidita
de ſoa incitāo coito. el e po vero cō
tuti li tartofani e ſoa gnratione ſon
de freda cōpletiōe. ma q̄ſta genera
tiōe pche ha odore aromatico e dol
ce ſapore pare che declini manco a
frigiditade ꝛ aproximarſi piu a tem
pamento la neue ſopra li tartofani
facilmente ſe liq̄ſa pche da q̄li e da
la terra graſſa che lie circonſtāte cō
tinuamēte ſe elleuano uapoꝛi būidi
dal caldo putredinale p̄ la qual co
ſa cerca generatiōne de moſche ha
bitano voluntierꝛ ſopra li tartofani

le herbe ñ nascẽo cerca ali tortofãi ꝑche fiãdo generati ꝑ putrefactione dala graseza d̃la terra e d̃ q̃la medesma graseza se nutriscono e crescono d̃ laq̃le le herbe se douriano generare e nutrire ꝑch̃ pare ch̃ ĩcitano el coito ñ e ꝑ casõe de calidita de. ma ꝑ la vẽtositad̃ e ꝑ la materia de la sꝑma ch̃ se gnã ꝑ la grasseza di tartofãi vnaltra generatõe di tartofãi nascẽo simili a q̃sti ĩ le piãure ⁊ ĩ li prati e comẽzano a nascere circa al mezo d̃la prĩauera e durano semp̃ biãche dẽtro ma ñ hão odore arõatico ne sapore dolce se trouão solo al tp̃o del caldo. e q̃sti ñ sõ odoriferi ne saporosi se nõ al tp̃o fredo cioe dalo autũno ꝑ fino al prĩcipio dela primauera. tordo tortora testiculo ĩ capitulo d̃la carne.

Ve son cõcordi tuti li auctori le vue ele fiche bẽ mature essere meliori d̃ tuti altri fructi e ꝓpriam̃te ñ nocibili la vua matura gnã laudabile sangue e ꝓpriam̃te se stara colta almãco doi di inãzi ꝑche mãzãdose la vua subito qñ e colta e ĩflatiua ⁊ gnã pezori e piu crudi hũori sela vua se padisse ben ingrassa la scorza de la vua e fredae secha e de difficile digestione e li soi azini simelmente: ma la polpa facilmente se padisse. E se li azini se ingiotiscono integri e sono del corpo senza fare nocumento impero li azini non sono da masticare con li denti per che se meschiarano con la polpa donde faria pezore nutrimẽto e chi piu vue mãza primamente li soi corpi son purgati da superflui humori e poi ingrasseno dela qual cossa li ortulani dicono il vero che ĩ vna cosa quasi trouano che piu li ingrasseno ch̃ al tẽpo di fichi e dele vue qualle manzão assai ñ dimẽo la grasseza facta ꝑ vue e fichi tosto se risolue per che generão carne infiata e molle.

Vua passa ha cõformitade cõ le vue che se fano sechare ꝑ ch̃ cõe varietade ne le vue ĩ dolceza ĩ austeritade ĩ põticitad̃ cossi e nele vue passe la vua passa piu dolce sono d̃ piu dolce vue el austere d̃le austere e q̃lle ch̃ sono piu dolce d̃clinão acaliditate secõdo mazore o minor̃ dolceza e cõo alcũe vue hãno azini ⁊ alcũe ñ cossi sono simelmẽte le passe dõde qñ e comãdato riceuer̃ vue passe enucleate nui possemo intẽdere vue passe senza azini o che da loro sião enucleate e cazate fora nõ e nele vue passe grãde di serẽtia o che sia d̃ vue grãde o picole e q̃lle sono miglior̃ e dolce e grasse ch̃ hãno la scorza sutile zouão assai e son conforme al fidego e remoueno le soe opilatiõe e confortão la digestiõe del sangue e curando ꝑ le soe vertude el fluxo epatico cõfortãdo el fidego e la nilza apre le vie d̃ le rene e de lauesicha confortando le rene e la vesicha e piu nutrisse la vua passa ch̃ la vua fresca ⁊ e d̃ meliore nutrimẽto cõferisce al pulmõe ⁊ ala tosse ⁊ ala difficultade del anelito tẽgono il vẽtre hũido nõdimẽo ben che tute le vue passe siano ami che al stomaco ⁊ al fidego le austere cõfortano piu el stomaco che le dol

e ē sono piu stiptice e mācho inhūi discono el ventre e quando intende no nutrire aprire la opillatiōe e mo lificare el ventre e confortare el fide go e giouar al pecto douemo piglia re pasule enucleate grasse e se in tendeno stipticare sono da man giare propriamente passule austere perfecte e masticarle con li azini nō dimancho le vue pigliano varieta de per la diuersitade de le regione cossi le passude diuersamente segue no le matre vue la diuersitade dl vi no per la varietade d le regione de mostra la diuersitade dele vue.

Vino como disse il ꝯsiliator e stico exp̄so le vue d le vite del q̄le nissuno liquore e la hūa na natura piu accomodato e mai ne p arte ne p natura se puote trouare alcūa cossa che ī bōtade ⁊ cōformita de potesse suplire la vice del vīo chi volesse extollere o ardisse a descriue re le acumulate virtude del vino de le q̄le e dali auctori exaltato pareria forsi dali ignoranti piu tosto amico del vino che intendēte. ma basta nar rare alcune cose dele soe miliore vir tude non e cibo ne poto meliore del vino moderatamēte beuto. ⁊ īmode rato niuno pezore. el e d molto lau dabile e sutile nutrimento como de sopra in le generale regule se diceua niuna cosa e de assimiliarsi al vino che tanto p̄sto subuēga ali defecti de la natura dōde ap̄sso dli saracēi do ue luso del vino e ꝓhibito solamēte e cōcesso chel se ne possa beuere in lo sincopi e defecto dela natura per che subito refrescha la virtude e ge nera noui spiriti e nutrim̄to che to sto p la soa ꝓprietade se cacia al co re. ne se ritroua cibo o beuāda ch̄ sia de piu naturale calore e piu cōforta tiuo como il vino pch̄ il suo calore e simile al calore naturale p lo ꝯsortio familiare ch̄ la cō la natura hūana sele moderato: ma sia tolto q̄lo che bisogna el rēde sanitade al corpo e la cōserua cōforta le virtude digesti ue del fidego e del stōaco ap̄ndo le ītrate ⁊ orificii dele vene fa penetra re el nutrimēto p tuto il corpo gene ra el sangue chiaro e q̄lo che troua torbido clarifica ap̄ le opilatōe del fi dego. e d la nilza e mūdifica le rene e la vesicha e scaza dal core le tene brositade e fumositade e tristicia che se generāo dal core fortificando tute le virtude e mebri del corpo e nō tā to del corpo ma le forze delaīa dalo moderato vso del vīo. tuti li agucia da solercia el moderato vso del vīo agucia la alegreza delo īgenio e lau dacia. scaza la tristitia fa p̄sumer co se grāde e laboriose cō rasōe. īsopra d cio el vīo beuto cō dbita ꝓportōe e cōforme ad ogni etad ad ogni tp̄o ad ogni regōe ad ogni cōplexiōe ali puti e da dare pocho e bñ adaqua to pche darlo puro seria vno adiun ger foco al fuoco. ali gioueni in ma zor quantitate e māco daq̄to perche per la forteza di loro cerebri ⁊ altri mēbri possono sufferire melio e vīo e piu facilmente defendersi dal no cumento del vino. ali vechi el vino gioua perch̄ e lacte di vechi: ma for se p li debili cerebri deli vechi non si possono cosi facilmente defen-

dere dal nocum̃to d̃l vĩo ali vechii e da dare tanto vino che si possono tollerare ĩ regiõe freda bisogna piu vino in la calda poco e bene adaqua to. simelmẽte nelo verno ꝑ rispecto de la estade. ma ꝑ extinctõe deli calo ri e seti per la estade o calor̃ bisogna piu vino in la regiõe calda che in la freda ⁊ ĩ la estade piu che in lo ĩuer no e ꝯceduto a beuere. ma daq̃to cõ piu aqua ali boĩ che hão calida e se cha complexiõe q̃le dicemo colerica conferisce el vino ꝑch̃ senza la cole ra che e humore calido e secho pro uocãdo la vrina ꝑ le rene e ꝑ la ve sicha. ancora cõferisce el vĩo ala fre da ⁊ hũida cõplexione ch̃ se chiama flegmatica taglia li viscosi humori e limatura ⁊ resolue ꝑ la soa calidita te gioua ancora il vino ala freda ⁊ hũida cõplexõe chiamata malẽconi ca ꝑche fa scorrer̃ li hũori melẽconi ci e fali legieri alexito remouẽdo la caligĩe e suo nocumẽto ꝑ la soa vir tude insopra cio el vino cõferisce ali calidi ⁊ hũidi q̃li dicemo sanguinei ꝑche genera il sangue optimo ⁊ cla ro e como e dito di sopra clarifica q̃l lo chel troua torbido ꝑ varie cose. ã cora el vino se troua diuersificarse o vero dala regione doue se produce o vero ꝑ diuerse specie de vini dele vue dele q̃le se exprime o ꝑ odore o ꝑ colore o potẽtia o debilitade o no uo o vechio o decoctione ⁊ artificio Noy vedemo per experientia alcune maynere de vite ⁊ alcune regione produre piu laudabili vini vna che vnaltra d̃la qual cosa bisogna e cre da ali lauoratori exꝑto el vino dolce e grosso e calido in secõdo e secho ĩ primo ꝯtinente vna hũiditade ethe rogenea nõ e tanto laudabile quãto li altri vini ꝑche genera grosso nutri mẽto inturbida el sangue ne asmor cia la sete. ãci alcuna volta laugmẽ ta ꝑche legieramẽte meschio cõ altri humori se putrefa e se conuerte ĩ hu mori colerici. e lo vĩo dolce a forza de nocere a tuti li membri ⁊ al pecto pulmone niente. le opilatione deli quali apre el suo molto vso genera idropesia. impero q̃lli che son pre parati ad idropesia se deno guarda re da luso d̃l vino dolce e grosso. el vino acerbo quale ꝑ la mazore par te se produce in regione montuose e niuose da molti auctori e chiama to fredo stringe il pecto e mordifica il stomaco ⁊ ĩduce effecti accetosi. el vino adonca che mezo tra il dolce e lo acerbo ⁊ obtene sapore mezano se troua molto laudabile dali aucto ri e propriamente sel sia odotifero ⁊ aromatico e che non abia acuto ne graue o extraneo odore deli colori del vino bisogna inuesticare la expe rientia d̃li lochi ꝑ ch̃ in alcuni lochi li vini biãchi son meliori deli negri ⁊ in alcuni altri li negri sono melio ri d̃li bianchi ma comunamẽte e da li auctori che parlano deli vini dico no che li vini che hanno colore au reo subrubei ⁊ subalbidi e che ano mezo colore sono iudicati meliori vini potentissimi e fumosi scaldano el corpo e la testa tropo ĩpero il suo continuo vso e catiuo vini debili aquosi e picinini son de pocho nu trimento meliori son adonca quel

li che tẽgono il mezo tra li vechii el li noui li vini se variano molto ĩ la sua natura la recẽtia del vino dura vno ãno e piu secõdo la grãde o picola potẽtia del vino: el vino potẽte tardo inuechia elo debile ⁊ adaqua o p̃sto e la vechieza del vĩo com̃za nel quarto ãno q̃llo adõca che per rasone dela soa etade e grãdemẽte laudato dali auctori e lo vino dala fine del primo anno ꝑ fino al primo del quarto el vino nouo ⁊ marime q̃llo che e ꝓpĩquo ala exp̃ssiõe e calido in primo ⁊ opilatiuo del fidego putrefactiuo ⁊ e bulitiuo de humori vẽtoso ⁊ inflatiuo el vino ãtiquo da quatro anni in sue calido e secho interzo e quanto el vino e piu potẽte tãto e piu caldo e secho adõca se cõclude da le p̃dicte cosse che lo vino e piu laudabile ch̃ e odorifero ⁊ aromatico e che nõ e adusto in decoctione ne artificiato ma che obtenga el mezo tra el dolce e lo acerbo e tra il biãco e lo negro e tra il potente e laquoso e tra il nouo elo vechio sopra cio el vino artificiato acq̃sta diuersa natura ꝑche ama la decoctione secõdo le diuerse soe specie ⁊ impo q̃llo del quale el mosto e cocto el diuẽta piu vinoso piu potente e piu fumoso ꝑ ch̃ le ꝑte vĩose son admixte cõ le terree grosse nel mosto e sẽpre in la decoctiõe le par e piu grosse rimangano e le ꝑte aq̃e ꝑ rispecto dele vinose admixte con le terrestre sono piu sutile e se resolueno ꝑ tale decoctiõe ⁊ impo il vino cocto ꝑ ch̃ le admixto ꝯ le ꝑte aq̃e piu tardo e putrefa e se ꝯserua piu lõgo tẽpo el vĩoso adõcha rimão e lo aquoso ꝑ virtude del focho e vapori per virtute di fumi de che saria el cõtrario se el vino che de purato ĩ la bote se cocesse ꝑfectamẽte como apare laqua de vite a presso ali distilanti doue le vino se possente parte d̃l vino se elevão ꝑ li fumi ⁊ in aque ardẽte q̃le aqua de vite o aĩa d̃ vino chiamão se cõuẽtẽo le ꝑte aq̃e sẽza sapore como sta laq̃ nel fũdo dellã bico dela distillatiõe ꝑche le ꝑte vino se seq̃strate dale focale terreste residẽte ĩ el fũdo d̃le bote se rẽdeno piu sutile dale aq̃ e q̃llo ch̃ e piu sutile piu tosto se resolue dal foco adõca dala d̃coctiõe d̃ ãtiquo e depurato vino el se resolue il vĩoso e remane lo aq̃o d̃ ch̃ pare il contrario d̃l mosto. singulare ꝓprietade a el vĩo che extra he la v̄tude de tute le cosse meschie ꝯ lui o cocte ĩ q̃lle. dõde al cũi d̃li ãtichi medici curauão tute le ĩfirmitade cõ el vĩo al tẽpo dele vẽdemie p̃parauẽo diuersi botigelli d̃ mosto ꝑ d̃coctiõe deimedecĩe ꝑo le varie exigẽtie dele ĩfirmitade e cosi reseruauẽo li vini deli sirupi e dele medicine che aueuão vertude q̃l rechiedeua ciascuna ĩfirmitade nõ dimẽo se alcũo volesse beuere vĩo ne lo verno d̃l p̃nte ãno ꝑ doi modi se po meliorar̃ di q̃lli li p̃ricipi ancora volũtiera vsão sião colte le vue ben mature e poi siano ꝑ tri di lassate al sole ꝑ fin a tanto ch̃ impassisseno al quanto e dapoi sia seq̃strata la vua dali raspi e siano butati via li raspi ela quantita di grani dele vue sia tanta chel se ne empia mezo va

seleto e de sopra sia iposto de bono mosto p fin chel sia tuto piẽo di fac to vino tosto se clarifica e ben chel sia nouo nõ e opilatiuo del fidego ne vẽtoso ne inflatiuo de humori. e q̃sta beuãda e cõcessa ali principi ꝛ a q̃li che delicatamẽte viueno dali medici laltro modo e che se toglia tre pte di mosto ꝛ vnapte daq̃ esia meschiato e boglia p fin ala resolu tiõe dela quarta pte e sia reposto tal vino se chiama lauato e bẽ chel sia nouo. si dimẽo ha pduto le malicie del vino elle bẽa credere a q̃lli ch̃ son vsi de tali exercitio. lo imodera to e supfluo vso del vino e pessima a lasa ꝛ al corpo ꝛ a li costũi. lhomo fa effeminire ingrossa lo discorso ꝛ inzegnio fa guardare le cose ifime ꝛ auere in schiuio le grãde. ne ãco ra e de tanta virtu lo moderato vso del vino quãto e de piu malitia lo imoderato vso. el cerebro ele soe ỹ tude debilita genera tremore perali sia ꝛ apoplesia e spasimo. ne lo vio induce q̃ste male passione pcasone de la soa qualita pche q̃ste malicie son frede elo vino calido maconio dise aristotile nela terza ptica di soi problemi. el vino per q̃la rasone p la quale e calido resisteria a queste infirmitade e giouaria. ma per acci dente el glinoce e sale venire pche el vino e penetratiuo e fa li humo ri uiscosi e crudi e penetrare ali ner ui e membri longinqui che p si son impenetrabili e cossi induce tale fre de infirmitade. vltra de cio el vino beuto in molta quãtita nõ si padise in lo stomacho e per la soa amicitia

e cõformitade q̃le ha cõ la humãna nã e tirate idigesto dali mẽbri doue p la soa indigestõe douẽta aceto elo aceto e inimico ali nerui ꝛ iductiuo dele infirmitade frigide ácora lo im moderato beuere del vino induce ebrietaõ e la frequẽte ebrietade aba te tuti li sentimenti e debilita tuti li membri la ebrietade ha molte caso ne. sechi sono de debile cerebro piu tosto se in ebriano per che il cerebro non e possente aresistere ali vapori vinosi ꝛ al suo nocumento ꝛ po tali dal beuere del vino puro o senza molta mixtura ỏ aqua se dẽo guar dare e q̃lli che sono vsati mancho de vino piu tosto incorrẽo in ebrieta de li beuedori e tauernari se iebria no cõ piu difficulta p che il loro cere bro p cõsuetudine ha acq̃stato vna certa resistẽtia al vino p la quale re siste al suo nocum̃to li famelici e q̃l li che vsano pocho cibo piu tosto se iebriano pche lo ascensiuo del vino al capo iduce piu tosto ebrietade nõ auẽdo q̃si impedimento alcũo de ci bo alcuno lo vino cocto fumoso e potente piu tosto inebria ꝛ alcũe cos se admixte con el vino piu presto ꝛ mazore ebrietade induce como vs nee infuse in vino legno aloe le gie ramẽte e senza nocumento induco no dolce somno cõ ebrietade e q̃lla cossa ch̃ induce forte e brietade e de adaq̃re el vino cõ laq̃ ỏla ỏcoctiõe del olio e piu forte e p laq̃ ỏla ỏcoc tiõe ỏl iusquiamo o ỷo de mãdrago ra lo pio ancora e fortissimo e cosse simile ꝛ alcune confectione sono cõ posto a d induere ebrietade q̃le oel

criuere q̃ nõ bisogna e lo vino ada q̃to cũ pocha aq̃ fa piu tosto inebria re chel vino puro como seria a me tere parte octo de vino ⁊ vna de aq̃ p che pocha aq̃ fa el vino piu tosto penetrare ma lo remedio dela ebrie tade e dela crapula e il somno lon go o vero subito vomito la beuãda de le accetositade del cetro o vero la potiõe del vino di cottogni o ve ro pigliare coriandro secho trito cõ altrotãto zucharo biancho in quan titade de duy cugiari e dapoy beue ri el vino di cotogni e beuere aqua freda con aceto abate la ebrietade e la potiõe de lolio puro remoue lae brietade e similmẽte il manzare de le caule come narra aristotile in li soi pblemi odorare la cãphora o sã dali o da psi o meschii cõ aq̃ rosata aleuiãto la crapula ⁊ ebrietade e ma zare dele fette del pãe i agresto o in aceto ifuse giova e molte altre cõfec tiõe hãno cõposte li antichi a remo uere la crapula e la ebrietade le q̃le saria superfluo scriuerle qui vbera venter in capitulo de carne.

Zcharo e dito mele õ cana
3 inanti chel sia de purato el le solutiuo ⁊ absterssiuo. ma el zucharo depurato e calido ⁊ hu mido in primo genera bono nutri mento apre el pecto ⁊ leniſſe la soa asperitade giova al stomaco. ma alí stomachi colerici facilmente se con uerte a colera. lo vso del zucharo apreso ali sani ⁊ inconfectione ⁊ ta le virtude acquista quale hanno le cose con il zucharo confecto zẽzeue ro in capitulo dele specie.

E passione relaia ben cõ se
1 deseruão in q̃sto vltimo cõ pendio. nõ dimẽo pche sono molto iportãte cõ vna diligẽtissima solicitudine ne douemo preseruare dale soe passione pche se troua che molte psole p vno timore o ira o p vna grãde alegreza son morte. adõ ca cõciosiacosa che la morte sia vna dele piu terribile e spauentose cosa che sia al mondo facilmẽte p simile passione delaia poteriano aduenire ⁊ occorrere varie ⁊ diuerse infirmi tade. ⁊ ancora per molte rasone ⁊ er perientie deli antichi se troua che molti son stati curati da simili mor bi procedẽti da alegreza ira ⁊ timo re ⁊ de altri simili accidenti. impero cõ laia nostra a certi cordiali spiriti per suo instrumento ad exequire le soe operatione son adonca li spiriti vna guida vno conducimẽto e vehi culo dele virtu de lania per tuto il corpo e secondo li diuersi mouimẽti deli spiriti o che siano o procedano dal core ali membri extrinseci ⁊ dali extrinseci membri diuerse qualitade se impẽmeno e vano al core in calo re ⁊ frigore. ⁊ in vno extremo timo re ⁊ extrema tristitia se refredano. e cosi per vna extrema alegreza e di stemperata ira e furore se rescalda no ⁊ per queste tale casone le passio ne de lanima essendo tẽperate pos sono cõseruare la sanita. ele passio ne distemperate le possano induce re o vero curare li morbi. e tra le al tre passiõe che son da schiuare e da fugire per conseruarsi in sanitade son queste cioe amore alegreza desi

derio speranza cõ passione audacia odio tristitia aboiatione desperatio ne timore ira furore tedio inuidia ze losia ꝛ simili accidenti di quali non intẽdo dire al psẽte quali ornano o vituperão laia. ma solo intẽdo dire q̃le cose che se aspectano a q̃le parte de philosofia che tracta di costumi. la q̃le se amaistra ꝛ insegnão li phi losophi non pche sapiamo. ma per che douẽtiamo bõi:e solamẽte mia intentiõne e de narrare quelle cosse che bãno aripportare ꝛ indure el gio uamẽto'e conseruatione dela sanita de e primamẽte galieno de la cõser uatiõe dela sanitade dice cõ li costu mi boni de laio se corrũpeno dala mala ꝓsuetudine i mãzare e beuere ꝛ in li studii viciosi sguardare ispec tione ꝛ audito e bisogna che quello medico che vole conseruare la sani tade se adapti astudiare che li boni costumi del animo non si corrumpa no non como filosofo acio facia lo⸗ mo virtuoso ma di attendere con di ligentia che facilmente non si diuẽ ga in infirmita del corpo siãdo mari me il furore la ira el pianto e la tris ticia e solicitudine indesinente piu che si conuẽga casone e principio de molte febre e de altre infirmitade as sai e dice galieno che li mali costu mi ꝛ cõsuetudine non possono babi tare cõ la bona sanitade la alegre za se ella sia subita e grande alcũa volta amaza o vero induce angõia o tramortimento o pacia o altre ma le condictione como per exẽpio se dimostra de q̃li tri fratelli q̃i auen do piu volte combatuto e decertato ꝓsingulare virtu ꝛ aiositade alludo de olimpiade e reportando lauicto ria cõ triũpho e remetẽdo secõdo la cõsuetudine dela patria la corona sopra il capo del padre incõtinẽte p la grãdissima alegreza de la dicta victoria el padre inanti ali pedi de li dicti soi fioli casco morto vnaltra nobile matrona romana per la imo derata ꝛ inopinata leticia che aueua ꝓso duno suo figliolo quale auẽdo inteso lui essere stato morto nela rot ta data a romãi apsso a cãna ꝛ auẽ do gia celebrate le erequie creden do fuse morte e poi ritrouarsi a ca sa ꝛ inopinatamente essere abracia ta dal filiolo subito ali soi piedi cas co morta vnde si po dire che quello nõ pote opare el dolore opo la smi surata alegreza il p che pueritade de filosofica se conclude e tene che laia sia principio e casone efficiẽte õ tute le nr̃e opatiõne e che lo spirito e naturale calore son instrumento a laia obediẽte in le soe opatione cõ ciosia cosa che subito che lobiecto dela grãde ꝛ itẽperata leticia se ap senta lo spirito e calore nãle veloce mẽte se difũde e sporge ali mẽbri ex triseci e se reso nẽo estẽpano abãdo nãdo il core eli altri mẽbri iteriori i poueriti õ spiriti e õ calore ꝛ alcũa volta e tãto subita ꝛ inordinata la re solutione e sporgimẽto õli spiriti vi tali chel core che e fontana õla nr̃a vita rimane senza spiriti e sopra⸗ uiene vna subitanea ꝛ inopinata morte ma non acadete mai che alcu no forte homo e prudente a tal mor te sia peruenuto. ꝛ sapendo ꝛ inten

dẽdo el sauio e prudẽte che q̃sta no
stra q̃le appellão vita eẽre vna mor
te e q̃sto mõdo turbulente e tenebro
so lamberĩtho essere pieno d̃ pericu
losi laci e de auenenate losenge me
tera il freno alo ĩperio intellectiuo
dele passione e di spiriti acio che pñ
tato che sia ciascuno obiecto d̃la im
moderata leticia li spiriti siano mos
si da temperati mouimeti. ⁊ alcuna
volta deuiene vna alegreza non su
bita ma ꝯtinua ⁊ inordinata ⁊ alora
seguita vna resolutõe continua ⁊ di
latatiõe apoco apoco de li spiriti ale
cosse exteriore donde la virtude apo
co apoco se vene debilitãdo e segui
ta la morte non subiti o vero varii
accidenti succedeno ꝑo diuerse dispo
sitione del corpo d̃l patire la tristitia
o vero dolor̃ d̃ laĩo e cõtraria la ale
greza e da essa alcuna volta ne ad
uiene vna morte subitanea o apoco
apoco se extingue pñtãdo lobiecto o
vero nouella de la q̃le continga lo
spirito e natural calore tristarsi dali
membri extrĩseci ꝯcorreno al core ⁊
ali m̃bri ĩtrinseci abãdonãdo li fredi
membri exteriori ĩpoueriti ⁊ abando
nati dal calore naturale. ⁊ e alcuna
volta tanto smesurata la tristeza ch̃
inordĩatamẽte li spiriti recorreno su
bito al core e cõsiderato che il core e
picolo r̃ceptaculo ꝑ rispecto ala mol
titudĩe di spiriti subito son suffocati
deli quali succede vna subita extin
ctione dela nostra vita che essendo
la tristeza inordinata e non solamẽ
te grande ⁊ intensa succede alcuna
volta vna remessa e continua suffo
catione de la vita nostra apocho a-
pocho. adõcha ꝑ la cõseruatõe dela
nr̃a vita grãdem̃te se douẽo sforzare
de attẽdere ale tẽpate alegreza e so
laci e de viuere alegramẽte quanto
piu posibile ce sia. ⁊ certam̃te la tẽpa
ta leticia difunde e mãda li spiriti e
calore naturale ali mẽbri exteriori e
fa il sãgue piu purato e chiaro ragu
za lĩgegno e fa lo ĩtellecto piu exper
to e solicito e viuace color̃ e piaceuo
le aspecto induce ⁊ excita le virtude
de tuto il nr̃o corpo ⁊ in le sue opera
tiõe apegia mazore agilitade sugien
do non di meno ciascũa tristicia q̃n
to chela facultade se extende ch̃ cer
tamente mai si medesima non ripor
ta alcuna vtilitade al corpo nostro.
ãci vltra le cosse circa cio di sopradi
cte fa lo intellecto errante ⁊ grosso. ⁊
genera turbulento sangue colore pa
lido ⁊ horribile aspecto. ⁊ tute le vir
tu induce ĩ recresceuole pigritia pur
alcunauolta ꝑ accidente pero presta
vtilitade aquietando ⁊ smorciãdo el
sãgiozo ch̃ procede da repletõe ꝑ ch̃
ĩ la tristicia o in el dolore de laĩo se
vigora el calore nãle ꝑ la retractiõe
⁊ vniõe di spiriti ali mẽbri ĩtrĩsechi e
consuma q̃lle supfluitade nel stoma
co che induceuano el sangiozo e da
questo viene ch̃ coloro ch̃ se tristano
o vero hãno cõpassione ad altri o se
aricordano de alcuna cossa trista o
vero che sião molto intẽti ali pẽsieri
donde il calore se vnisca dedentro
may non auerano sangiozo como
nel capitulo del timore narraro qui
desoto e se per auentura accadesse
che per vna fallace ⁊ impellente for
tuna che noue cosse tediose e rincre

e rincrescevole te irraffeno nel aio o veramẽte che se p̃sentassero p alcũo mõ obiecti tristabili bisogna sforzar si quãto se po p conservatione de la sanitade e con forte e virile aio pre servarsi dala ipressiõe tristabile acio che non si plãtono ap̃sso alamente o vero con la cõservatiõe deli amici e benivoli cõ li q̃li cõcãdo li soi subie ti e cõdolẽdose iſieme prudẽtemẽte aleviano el pecto o vero volte che serano molti ch̃ p vno grãde deside rio ó repatriare o p grãde amore ch̃ portarano ꝛ averano versũ li figlioli o amici o p grande dilectione e smi surata de alcune altre cosse douẽta no mezo paccí ꝛ infermici ma le spe cie de la paccia sono varie ꝛ infinite lodio e cõtrario alamore e ó quello p dire i summa p lo cõcorso delo ca lore itrinseco q̃si ogni cativo accidẽ te seguita, como sõ narrate di sopra le cosse i capitulo ó tristicia ma ó lo dio certamente ogniuno se die guar dare con diligente studio como diso pra edicto ó la tristicia li vicii domẽo solamẽte avere in odio donde segui ta lamore dela virtu e per consequẽ te la naturale letticia quale se dice ua essere tanto vtile a la sanitade al temperato e debito amore dele cosse nuy se douemo sforzare quanto ne sia possibile p che lamore e pricipio de molte bone virtu ó laio e de ciaſ cuna letticia el quale presta grande adiutorio ala conservatione dela sa nitade per che primamente amamo le cosse quale credemo siano bono e poy seguita il desiderio de quelle e la solicitudine de averle e finalmen te nel vso de quelle mediante lamo re succeó la delectatiõe e cosi eq̃lmẽ te la cossa ch̃ credẽo essere mala ave mo in odio da poi da quello succe de labominatione e finalmente se la cossa viene i odio seguita la tristicia e lo dolore delanimo vnde p le pre dicte cosse sera manifesto che secõdo il debito e moderato amore se dia proportionare el desiderio dela cos sa ꝛ secondo lo imoderato odio che tu hay dela cossa che ti noce die es sere labominatiõe de q̃lla dclo im moderato adonca desiderio ꝛ imo derata abominatione quale al desi derio e cõtraria e da guardarse per che da q̃lle seguitono molti accidẽ ti mali simili a q̃lli che dela tristi cia seguivano p vno smisurato desi derio sel cessa lo avere dela cossa ó siderata seguita vna grande triste za quale se dice grandemente cõtra ria ala sanitade e per lo simile ad ꝛ viene per lastemperata abominatio ne se laccade succedere lo euẽto de la cossa eroisa ancora vtile cossa e p cõservatiõe de la sanitade a riguar darsi dala imoderata speráza ꝛ ãco ra despatiõe la speráza adõcha dri za el suo obiecto circa le cosse dauẽi re ardue bõe e possibile p che la spe ráza deli mali da vẽire, nõ si appel la speráza ma tiore adõca certamẽte el pẽsiero ela fantasia ólomo discre to e prudẽte non se die drizare mai a cosse impossibile ne etiam aquelle cose che nõ posano aduenire so el iudicio dela rasone ne a simile fic tõe ne ymagiatiõe ólaio pche olira ch̃ retrão lomo dali ꝓpii comodi e

da li bõi pẽſieri ſpendiſcono la ſani
ta del corpo cõcioſiacoſa che reducẽ
do lomo in ſi la raſone el cognoſe
poi la coſa ſpata ĩpoſſibile e raſ vol
te aduenire dõde ſeguita poi el do
lore de laſo e la triſteza e tãto q̃nto
ſu la p̃meditatiõe affiſa ⁊ grãda cir
ca la coſa ſpata. ne ãcora da q̃li be
ni da venire li q̃li ſe dẽno ſpare cõ
drito e raſonenole iudicio e da deſ
perarſi pche cõ la deſperatiõe p q̃l
che altro ſolazo e piacere ſecõdo la
expediẽte materia retrabino laſo õl
patiente o vero penſando li gioch i
õla fortuna nõ eſſere noui. anci piu
toſto aduiene ali bõi illuſtri e ma
gni e che ha niſſuna etade nõ pdõa
e cõ niſſuna coſſa e noua cõparãdo
ſi a q̃lli che ſon ĩ mazore miſeria ⁊
amaritudine deſi e cõſiderare q̃llo
tuto che abiamo labiamo meritam̃
te da dio e õ tute le coſſe rẽdere gia
a dio ⁊ eſſere patiente ⁊ vna de le
miliore coſſe e piu laudabile cõ ſia
ad aleuiare ogni doloze e che la ra
ſone vincha il ſentimẽto e certamen
te o vero colui ſera pacio o vero ſe
ra vno dio che non incorra in triſte
za p̃ſentandogli ſe il triſtabile obiec
to ma lomo prudentemente ⁊ incon
tinente ſcaza da ſi ogni turbulentia
de aĩo. ⁊ concioſiacoſſa che del tp̃o
labile e tranſitorio non ſi poſſa aue
re ſe non vno momento impceptibi
le ogni triſticia de aĩo o che la ſera
del paſſato ó de la aduenire ſel ſera
del paſſato pacia coſa e de triſtarſi
de coſa paſſata ⁊ irrecuperabile per
che la raſone te inſegna e prohibiſ
ſe a lomo ſauio õ exeq̃re e p̃ſideraſ
q̃le coſe che poſſono nocere e giouа
re nõ mai de laduenire del quale
accade triſticia o cõ ſera neceſſario
o cõtingente. e certam̃e ſe triſtano
de q̃lo indarno che e poſſibile altra
mẽte a venire. e ſela ſera cõtingẽte
o fortuita coſi ancora cõtingentem̃
te e fortuitam̃te potra eſſere il cõtra
rio de q̃lo ſe triſta che poſſa accade
re. e ſe nui vedẽo certam̃te triſtarſi
dele coſe ⁊ obiecti futuri cõſiderato
che la nr̃a vita e ĩcerta accadera cõ
alcũa volta ſe cõtriſtarẽo alcũa vol
ta dele coſe che non ſerano al tp̃o
nr̃o. ma al tp̃o daltrui e circa cio lo
mo prodente ſapendo e conſideran
do che li beni che auẽo nõ ſon nr̃i.
ma eſſerſi ſtati p̃ſtati dala fortũa nõ
ſe dolera mai de la loro pditione ⁊
oltra de cio el ſomno e ogni ſolazo
ſo exercitiõ mitigano ogni triſta paſ
ſiõe de aĩo da vno grãdo ⁊ impſſo
⁊ affixo amoꝛ cõ ſe mete ad vna coſ
ſa tropo ĩduce paſſiõe po e da guar
darſe p conſeruatione õla ſanitade
e nõ volere mettere affectiõe extrẽa
piu che ſi cõuenga a coſa alcuna p
che incõtinente litra ⁊ ĩſmergeſſi ne
la mẽte vna ſolicitudine ⁊ inquieta
tione meza paza ⁊ vna paſſione me
lenconica ala q̃le ſeguita vno ĩmo
derato fluro e refluro di ſpiriti e de
calore naturale al core donde e va
riato e diuerſificato el polſo e lo fia
do p modo cõ p la obſtuione del fia
dare e del reſpiraſ de laere circa la
oportuna reſpiratione accadẽo ſuſpi
ri e de lo ãbelito o fiato interceptio
ne. e tãto creſce alcuna volta apreſ
ſo a lanimo lo intẽſo e grãde ſeruoꝛ

che lo influxo ꝛ virtude soe se disto
lião e distrahino dale cose digestiue
e dale opatione motiue dõde ne se
guita la magreza del corpo e debili
tade fa impalidire el volto se indu
ce a diuerse infirmitade e febre acu
te. ꝛ ogni mal foza de la dementia
ꝛ obliuione del proprio comodo.
nui vedemo molte volte se acompa
gna la tristeza e lo dolor de lanimo
ꝛ impedisse la conseruatione de la
sanitade. adonca lhomo prudente
bũile e magnanimo cognosce li soy
desiderii e la soa facultade e le for
tune che se in mergono senza mesu
rare mai non pigliare impiese oltra
le soe forze ne mai oriza lanimo elo
pensiero ad alcuna cosa oltra le soe
forze inanze al tempo. e pur ale fia
te e in ganata dala speranza p qual
cõ accidẽte el recorre a q̃li remedie
che de sopra son dicti dela tristitia.
dala immoderata audacia e temera
rio assalimẽto dele cose ardue e dif
ficili dele quale potesse seguire vno
subito e stemperato timore se die lo
mo guardare perche instãdo e com
parẽdo vno tiore grande lo calore
naturale eli spiriti abandonano li
membri extrinseci e recorrẽo al core
como a quella cossa che e vna forte
za e principio dela nr̃a vita donde
seguita la palideza del volto. e nele
parte exteriore ĩtra vno tremore fre
do e lo codega circha la radice di
pelli per la fuga del calore al cẽtro
se inspessão e se constringono li po
ri dõde escono p la qual cossa ne lo
timor tuti li pelli interiori del corpo
quasi tuti se drizano ꝛ alcuna volto

el timore e si grande ꝛ immoderato
che p lo subito ꝛ inordinato concor
so di spiriti al core chel seguita vna
subitanea suffocatione e morte o ve
ro fa in uecchire el corpo ꝛ induce
molte altre male infirmitade per la
qual cosa vno delli ãtichi auctori nar
ra che al suo tpo vno giouene cercã
do in vno buso de vna alta ꝛ emi
nẽte torre pulli de falcõe ꝛ essendo
da soi compagni mandato giu al di
to sorame e ligato con vna corda
accadete per auentura che la corda
se ruppe e cascãdo prima chel fusse
a terra per la grande paura diuen
to tuto canuto e biãcho. molti anco
ra giouani che son incorsi in naufra
gio bꝛeuissimo e p lo stemperato tio
re son inuechiati molti ãcora chesiã
do p pocbi di stati retenuti ꝛ ĩcarce
rati e certificati ôla morte son el do
pio piu inuechiati molti ancora pa
litici ricorreno ali medici p liberarsi
che p lo timore sono incorsi in pali
sia debiamo adoncha quanto piu
possião fugire le casone del timore
ꝛ ancora el timore. Lomo prudente
primamẽte debia cõsiderare vn po
cho el timore e la casone del timore
ĩanti che piglia ĩpresa ardua ꝛ oltra
le soe forze ꝛ intrãdo ĩ alcũa ĩpresa
lo facia arditamẽte scazando da si
ogni paura e se per auentura acca
dese cossa che sia da temere non e
cossa piu spauroса ala bumana ge
neratione che la morte per che vul
garmente se dice la morte essere de
le vltime cosse la piu terribile ꝛ alo
ra in tal accidente la forteza delaio
e la rasone vincia si medesmo acio

che cõfermo ꝓposito ⁊ audace iudi
cio se aconseglia e se di adintẽdere
la morte nõessere da temere .ne da
desiderare ꝑche inuano se teme q̃lo
che nõ si po schiuare o vero deside
rare q̃llo che ꝑstissimo di venire so
to q̃sta ferma ⁊ adamãtina lege nas
ce ciascuno ꝑ morire. adonca cũ vi
rile e magnanimo e prudẽte animo
se douẽo sforzare de descazare da
nui el tĩore perche nel pericolo dela
morte nõ auemo mazore nimico cħ
el timore. el timore obscura ⁊ ingros
sa lo inzegno elo discorso ⁊ sentimẽ
to dela rasone ele forze d̃l corpo qñ
fa bisogno vsarle che spesse volte fa
no schiuare li ꝑicoli dela morte fa
anichilare e dissoluere ⁊ extinguere
alcuna volta nõ di manco ꝑ accidẽ
te ꝑo lo timore e vtile ⁊ ꝑsta gioua
mẽto allo sangiozo se ꝑ repletionne
ꝓcede la casone sie che per la retrac
tiõe di spiriti ali membri ĩtrinseci ꝑ
vno tĩore picolo se vigora el calore
nãle e ꝑ la propria vniõe neli mẽbri
cẽtrali cõciosiacossa che la virtu vni
ta sia piu forte che la dispsa ꝑ la vi
goratione dela q̃le seguita piu ꝑsta
ꝯsumptiõe e piu facile resolutõe d̃le
materie ĩordĩate ala boca d̃l stõaco
dõde era causato el sãgiozo. e q̃sta
cautela vsano le dõne che qñ li loro
puti hão el sãgiozo li metão paura
ꝑche e piu tosto se ꝑta. ⁊ ꝑ q̃sta via
ãcora butãdo d̃ laqua fresca nela fa
za de colui che a il sangiozo subito
che nõ sene acorcia fa andare via il
sangiozo. la ꝑsona degna de fede
o inteso che hauendo vna ꝑsona la
quartana e siãdo tractato in la soa
terra e discorrẽdose la terra ĩ arme
ꝑ la grãde paura fu liberato lezese
ãcora de vna altra ꝑsona essere da
la q̃rtana liberata ꝑ esserli stati po
sti nelo lecto doi serpẽti ascosamẽte
ꝑ ordinatiõe de medico. ⁊ ãcora da
laspecto e recordatiõe e pensamẽto
spesso deli casi terribili e fortuiti. e
da q̃lli che sõ dolẽti e flagelati e mi
serabili ali q̃li e d̃ auere cõpassione
nãlmẽte o ꝑ ĩclĩatiõe d̃ la soa mise
ria se die lomo molto guardare ꝑ
cħ ꝑ q̃sti simili mali accidẽti seguẽo
tute q̃le cose circa la cõseruatiõe de
la sanitade che e dito sequire dela
tristeza. e simelmẽte aduiene da q̃le
cose che inducono vergona. e ꝑo bi
sogna auere rispecto de abstinersi
da tute q̃le cose de chi se ne po rece
uere v̄gogna. e simelm̃te e da guar
darsi dala ira quãto sia possibile ꝑ
che cõciosiacosa che la ira cõ dice il
philosofo sia vna ebulitione de san
gue circa el core ꝑ lo apetito de la
vẽdeta acio chela punitiõe vẽdichi
la iniuria. e de tale e bulitiõe cõ la
rasõe e cottidião vso demõstrão so
prauẽgono febre cħ cõsumẽo le bõe
hũiditade catiuam̃te e variamẽte ĩ
le dispositiõe d̃li corpi. e ꝑ lo sil̃e se
douẽo sforzare d̃ ñ ĩcorrer ĩ furia d̃
la quale seguẽo q̃sti mali acidẽti cħ
auẽo dito seqre dala ira auẽga dio
cħ li auctori fazão dr̃ia tra el furor̃
e la ira ĩpo cħl furore e passiõe sẽza
appetito d̃ vẽdeta ⁊ alcũi dicono cħ
le vna tẽperata ira la quale ap̃sso li
philosophi enumerata fra le virtu
morale e ꝑ la soa ebulatiõe e calidi
tade accidẽtale cõforta e d̃seda el ca

lor naturale adornamto o dbllitate ꝛ iduce giouamto ala bõa sanitade simelmte dala iuidia se douẽo guardare pche da essa seguitão accidẽti e male passiõe como ãcora dla tristicia seguitão cõciosiacosa ch la inuidia nõ e altro se ñ vno dolore e passiõe d laio dlo apparẽte bñ daltrui la zelosia nõ e altro señ vna paura de pder li proprii bẽi ch molto son amati cõ tãta riscresce vole solicitudie d anio e molestia cresce alcuna volta el tiore de pder li bẽi amati e cossi el dolore e la tristeza qñ non si possono defendere guardar ch induce vno grãdissimo nocumto ala sanitade pch ogni naturale virtud debilita ꝛ ipedisse la digestõe e sanitade ꝛ abate lapetito ꝛ iduce la strictura del pecto e snerua ꝛ idebelisse le virtu d laia e del corpo ꝛ ipo da lazelosia e dale soe casone douẽo goardar quanto possibile sia e qste passiõe tute dicte qñ auanzano li ordini e modi como e dicto fano nocimẽto ala sanitade del coito o vero luxo niente se comanda ne anche prohibisse si per rispecto dela honestade dela regione si etiam perche in qsta vltima e deteriore etade nostra o vero nui medesmi hauẽo prouato o vero da psone expti tra li otiosi sermoni hauemo inteso che lo imoderato e superfluo vso e ppriamente subito da poi el cibo e repletione de stomaco inferisce ꝛ riporta grandemente nocumẽto e lo moderato vso p el contrario presta grãde giouamento ala sanitade.

FINIS

Libro de conseruare la persona in sanitade facto per mesere Ugo benzo medico

Per volere conseruare e dfẽdere vno corpo sano d meza ꝛ cũ mensurata hitudine cõ dispositione ꝛ actitudine de igrassar che non transcorra p pcesso di tpo in supchia grasseza e bñ auere isormatõne de grade parte dele cose ch fano ingrassare e de quelle ch fano imagrire e fano tenere assuti li corpi hũani. vñ facilmente se cognosca quello se debia vsare e quello se debia fugire per conseguire la prefata intentione comenzaremo prima dale cosse che fãno ingrassare. Carne de Caponi. galine. Polastri grasi. Starne. Anedre Capreti grandi e grassi. Porcelli zoueni Fasiani. Carne rostite che le po padire. compositione. Caseo fresco e lacte. Castroni zoueni e grassi. Porcelli saluazi zoueni chiamati rosolati. Acieleti minuti. Oue de galina sorbile de ogni genere facte con oue: Uitello de lacte.

Iuãde che fano ingrassare farro de grano o vero de albeso cocto e cõdito cõ el brodo dele predicte carne o vero i li diferiati conditi con zucharo o con lacte de amandole riso condito al modo supradicto: onulana d poglia cõdito al modo supradicto. Amido. Trioli. Amandolate. Panateli Farinata.

Lansagne e tute viuãde de pasta condite con brodi grassi d sopradicte carne o vero neli

ne o vo neli di feriati cōdite al mo do p̄dicto brodeti d̄ oue facti cō oue gratonato e viuāde tenere. Crostate torte de carne e tuti sottesticii facti o vero cōditi con sopradicte cose. tar tare con oue caseo fresco e zucharo Amandole con el zucharo. Pini. Pistachii. Nizole. Castagne a chi le po ben padire Mādole confecte. Torte d̄ marzapano. zaonea. Uue passe. Uue mature. Fiche fresche e peponi de ogni rasone Pignocate Morsecathi ⁊ tute confectiōe de zu charo facto in simile modo.

El beuere che fa ingrassare.

u Jino rosso e grosso. Uino nouo e vinoso. Uino dolce ⁊ grosso. Ancora dispone ad ingrassare li corpi humani lo ae re humido grosso e nebuloso e stare ocioso e fugire fatica ⁊ il picolo exer citio e tardo. ⁊ andare con passi len ti ⁊ otiosi e bagnarsi in aqua dolce calida subito dapoi el pasto e dormi re oltra el douere e dormire in lec to de piuma e morbido e dormire ī lochi humidi ⁊ in stantie de terreno dormire el di e dormire subito da poi el pasto manzare assay e spesso e manzare cibi delicatamente appa rechiati e molti varii cibi ī vna mē sa e mettere molto tempo nel man zare e crapulare spesso e non sofri re fame ne bisogno del manzare e non vsare cosa che abia a mouere il corpo ne amouere per vrina ne per sudore e non fare sagina e ne auere euacuatione de sangue ⁊ vsa re pocho coito viuere allegro cō ra sonamenti piaceuoli e con persone delecteuole e piaceuole senza fati gose solicitudine e vestire delicata mente e mutare spesso le camise e panni delicati che ano a stare apres so ala carne.

Tuti cibi de picolo nutrimento e se cho fanno asmagrire.

q Uello che fa ad magrire ⁊ el rigimento dela vita de ci bi: de beuere: de aere: de vi gilare e dormire: de faticha e ripos so de euacuarse e de reimpirse e de li accidenti e passione de animo che siano contrario al regimento sopra scripto che fa ingrassare Carne sal lata. Caseo vechio. Cibi amari. Ci bi accetosi. Cibi sallati. Lente ⁊ al tre legume. Pane duro e bischoto Carne de lepore e simile carne de grosso e secho nutrimento. Tondi na e tuti pessi salati. Pane con as say crusca. Specie calde. Foglie e fructi humidi de picolo nutrimēto. Et continuo vsare delo aceto desica li corpi humani e fa smagrire.

s Umario del rigimento dela vita che fa smagrire aere se cho e ventoso e fredo super chia faticha e continua puocho dor mire perchel superchio vigilare ex sicha el corpo humano dormire ad desasio in lecti duri e dormire vesti to e dormire da poi grande fatige e dapoi longa fame nanci se piglia el cibo māzare poco e sofrire la fame ⁊ vsare cose che mouano el corpo e fatiche da sudori e sanguinarsi spes so de ogni fluxo de sangue graui pē sieri de animo grande solicitudine. Ranchori e melēconie de cose irre

cuperabile ⁊ appetito de cose ardue e difficile ad auere con solicitudine de esse e pensieri de graui periculi e simile cose ⁊ vsare tropo coito fan no smagrire.

Capitulo de conseruare vn corpo che non ingrassa tropo.

Per conseruare adonca vno corpo sano che non transcorra in superchia grasseza nõ e bene: anci in sumamento nociuo vsare le p̃dicte cosse e regimẽto de fare smagrire tuti q̃li cibi sono de picolo nutrimẽto e de mali humori e p grãde parte generatiui de sangue grosso e spiriti foschi grossi e melenconici debilitatiui non mẽo dele virtu del corpo cħ dele virtu delanimo e simelmente laltro rezimento ogni distemperanza faticha e superchia vigilia debilita la virtu e la superchia fame debilita la virtu ⁊ reĩpie lo stomaco de mali humori. vsare molto le medicine solutiue fa p̃sto ĩuechiare le graue passione delaĩa inducono alcuna volta alcorpo graui accidẽti e pessime infirmitade fu pchio coito debilita el corpo e la femina d̃bilita la vertu d̃ lanimo vnde per mantenerse vno corpo sano a nõ transcorrere in supchia grasezа cioe son le cose p vsare che manteneno li corpi hũani asuti refrenãdo la supbia graseza e che letificãolo aĩo e cõfortano le forze del corpo e cõseruãlo in bõa e pfecta sanitade rectificãdo le supchie hũiditad̃ o putrefactiõe apte a fare febre hũorale p̃seruãdo da molte e varie passione ⁊ ĩfirmitade d̃ corpo de aĩo, ele meliore ĩ q̃sta materia sõ le ĩfrascripte

Triacha magna. Sagzonea
Mitridatum. Humorusia
Diacurcuma maior.
Trifera minor ⁊
Dialacca. trifera feruginea

Lordine de pigliare le soprascripto cose e diuerso secundo maiore o vero minore necessita ad magrire.

La tiriacha se vole pigliare doe o tre volte el mese vna octaua e meza per volta la matina p tp̃o alaurora ⁊ ieiũarla al manco quatro ore o piu ben che se fusse necessitade pigliare el cibo e beuere piu p̃sto ñ fara nocumẽto ni sũo. ma solo ĩ qualche pte debilitaria la bõa opatiõe d̃la tiriacha ĩ loco dela tiriacha de estade se po vsare tal volta del mitridato po che e mãco caldo. El diacurcuma essẽdo piu necessario a magrire se vole vsare doe o tre volte la septimana. la matina alaurora vna octaua p volta. ⁊ in suo loco vsare tal volta de li altri suprascripti electuarii. e da poi lo pigliare de vna suprascripta se po lauare la bocha vna sorfata d̃ vino puro caldo distẽperato. quello che piu vtile e conforme sia in q̃sta mã e vsare lo infrascripto e lectuario del quale se vole pigliar̃ la matĩa alleuare del sole o poco piu q̃nta vna castagna grãde p fiata tre o vero quatro volte la septĩana quãtũq̃ se potese vsare quasi a pigliar̃ ogni di senza alcũo nocumẽto ⁊ ieiunarlo p doe o p tre ore ben che se subito bisognasso mãzare nõ saria nocumẽto, ma pdaria in qualche par

te in bona opatione dele electuario el meliore modo seria ó vsarlo extra ordinariamẽte alcuna volta pigliar lo dui dì luno dapo laltro e tal volta ipmetere dui o tri dì e ñ pigliar lo pero che nissuna cossa medicina le a quantũcp grande virtu sia se de vsare continuamẽte. pero che la bumana natura auezata per continuo ordine de pigliare vna cosa non riceue tanta virtude da quella quãto riceueria se nõ fusse vsata ꝓtinuamẽte como obseruato ordie a pigliarla

r Recipe mirabolanorum ire bulorum nigrorum. añ. ʒ. ii. mirabolanorum citrinorum. emblicorum. limature calibis nutrite in accto per triduum añ. ʒ. iii. lacce ablute draima meza ameos carui seis apii fẽiculi rutte ficce calamẽto liatuĩ auri et argẽti añ. draia ũa e meza rosaꝝ rubeaꝝ ireos ficce mirre margaritarum non pforatarus añ. draima vna spodii croci affarii cappari cinamomi gariofilorus cambore. añ. scropuli. ii. ʒafiroꝝ rubio rũ granataꝝ iacinctoꝝ smaragdoũ corticum citri. añ scropole doe meza lapidis lazuli abluti secundum artẽ scropule vna meza zucbari albi deputati cũ aq̃ rosata vel cũ suco bulgose post residentiã elbr. v. triturẽtur lapides vltia trita tritoratiõe in lapide porfirio et in fine cũ modico aque rosate miscentur limatura calibis auri et argẽti et lapis lazuli. et simul bene conferãtur deinde fiat electuarium.

p Questo electuario mãtene el corpo assuto non lassa ingrassare vigora la virtu e forza del corpo prolonga la vita in bona sanitade et retarda li canuti e fa clarificare la voce et el sangue da bumori grossi e melenconici genera spiriti leti et clari e fa bono intellecto e conforta tute le virtu de lanimo.

p Et pigliare questo electuario non si vole abandonare la tiriacha per pigliare doe o tre volte el mese non tanto per smagrire quanto per le grandissime soe virtude pero che ella ela piu solemne e de piu vniuersale virtu che composition che fusse mai da philosopho ne da medico ordinata.

u Extra el ꝓdicto se po tal volta vsare dele electuario, solutiuo vsato a mouere el corpo de iulep e suco de rose in pocha quantitade e non tropo spesso o vero pilule e altre poluere legiere e sẽza guardia secondo il recordo del medico quale presente fusse.

Del beuere de aqua.

Ma questo vulgare aricordo non bo facto mentione e del beuere delaqua laquale aiuta molto asmagrire quelli che sono adusi a beuere vino pero che narrare le virtu delaqua e dele soe qualitade et anche li nocumenti che la po indure e simelmente del vino seria tropo longa materia et io per questo intendo farui vno tractatello in latino in titulato de aqua et de vino e mandarlo ala excelsa vostra signoria la quale lo altissimo dio se degni exaltare e glorificare secondo il vro desiderio.

Il lustro signore vno d li vsi
i homo darme me ha mõstra
to vno consiglio facto a fiorẽ
tia p la vsa signoria e me a p̃gato
che volesse scriuere ala p̃fata .v. si
gnoria q̃llo me pareua de esso cõsi
glio ⁊ ẽt volesse scriuere quello era
vtile e cħ nõ era vtile ala .s. v. e cos
si li ho ꝓmesso como me ritrouo a
ferrara de farlo p la q̃l cossa lassata
da cãto ogni exornatiõe de larte ora
toria metero el dicto cõsiglio p che
desidera de fare cossa q̃le sia vtile e
grata a la vr̃a signoria ala quale de
continuo me ricomando.

In prima cõuiene sapere che
i nõ e alcũa cossa molto vtile
che ñ abia q̃lche nocum̃to ⁊
maxime dele cosse che se fanno p re
mouere el corpo dala soa natura e
pero se vole incomẽzare apoco apo
co tanto che se venga ala misura
che bisogna e specialmente quando
non auemo pressa veruna.

Secõdo notate che bẽ che sia
s meglio essere de mezana ha
bitudine che tropo: o magro:
o grasso: non dimeno quando il cor
po e alquanto grasso: e non molto
excessiuamente: non e de grãde ma
licia ãche chi se rege bene viue piu
longamente ela misura che mete li
nostri doctori del corpo grasse e in
doe cosse luna e posta da rasis nel
continente per auctoritade de galie
no ⁊ de alquãto desonestate ma pur
la disse ⁊ e che quando lomo nõ si
po forbir le parte de dreto se non cõ
faticha e secõdo chele tropo grasso:
la segõda e che quando lomo per la
grasseza sente che se stancha tropo
in lo andare e che non se po lezer
mẽte inclinare interra a cogliere le
cosse e anche secondo de essere tro
po grasso ma quãdo non ha questa
misura nõ e male ben che non sia si
bona cõ la tẽperata e lassate q̃ste cos
se vẽgo hora specialm̃te a q̃llo che
bisogna fare p ñ essere tropo grasso

Capitulo delo aero.

In prima douete habitar in
i aere caldo e secho e subtile
e de monte e guardarui da
lo aero fredo e inuerno scaldare il
locho vostro cõ focho e spesso intra
re in la stua la matina a giegiuno e
messedare e poi quando vsciti anda
ti a sudare nel lecto e qui dormire
e poi ve fate ben fregare e sugare e
non andati tosto poi a manzare an
che portate poi vna hora la fame e
la sete o due. ⁊ vi douete ogni di a
faticare e ieiuno con exercitio forte
e veloce e che duri assai tanto che
vi comenzati affaticare constrache
za piu de vna volta e quando seti
exercitata fateue fregare la carne cõ
panni alquanto asperi e siano le fri
catione forte e durano tempo assay
e poi non andati tosto a manzare o
a beuere ma portare la fame e la se
te delongo e se da poi lo exercitio
essendo zezuno volesse dormire se
ria bono.

Capitulo del dormire.

Il somno vostro basta sei ho
e re ali di naturali non si vole
molto dormire in sulo cibo
anci vechiare se possete e seruare lo
tẽpo del dormire quãto auete appe

tito dl cibo e dormire in loco caldo e secho e bene coperto in su el lecto duro de materazo non de piuma ⁊ in sa le tauole e qñ vi sentite ben ieiuno e voto alora vi e bõ el dormire. Capitulo de tẽire il corpo largo.

Et cõuiene tenere modo chel corpo sia largo e che ogni di doe o tre volte ãdate del corpo ma non se d pigliare per questo ogni di medicina ma cibi che tengano largo el corpo che sono cibi medicinali como al tempo dele cerese mangarne inãti pasto dele piu mostose ⁊ cossi al tempo di meloni e cossi dele brugne inante pasto mature con la scorza ⁊ vsare per menestra vrticha malua mercorella brodo de verze o vero de lente o vero metere isopo circha vna onza per volta ne le menestre del verde o vero vno quarto duna onza de isopo secho e cossi beuere inante pasto vna tazza de crexorura de prune o del capello vener secho ⁊ alcuna volta pigliare doe dragme de tromentina doe hore inante pasto ma non tropo spesso q̃sto e cossi alcuna volta dela polpa dela cassina circha vna onza ꝑ volta in q̃ste pte alcuna volta nõ tropo spesso pigliare de q̃sta compositiõe. Compossitione da tore alcuna volta cioe.

Recipe medula de cartama onza doe fiche seche grasse ⁊ munde onza. x. pesa insieme e piglene inante pasto in quantita duna noce ⁊ molto vale a fare andare del corpo e nõ lassare ingrassare. metere in la menestra ogni volta circa la quarta parte de onze vna o pocho meno de tartaro d bono vino e dela gõma che sta dintorno ale botte ogni di se vole fare q̃lcuna de queste cose quãdo luna qñ laltra. si che non se faciano consuete alla natura ⁊ che venere sia da largo. e se aduenisse caso che fusse tropo largo se vole lassare le cose tanto che torni a mensura de bita e cossi e vtile pigliare le cose da fare vrinare forte como sono electuarii che sono dicte nele medicine o pestinache o carote o sparsi o appio ⁊ simile cose.

Capitulo dele passione delanimo.

Te vtile hauere solicitudine e pensiero continuo ⁊ acorrazarsi alcũa volta e nõ stare ĩ ocio e fare sempre cõtinuo pensero.

Capitulo del mangiare.

Et li cibi vostri vogliono essere prima si pochi che alquanto. di fame vi remanga qñ auete mãzato. e molte volte portare fame e sete. e dẽno essere seche saluo se per andare dl corpo se pigliasse menestra al modo che parte e dicto parte se dira ele qualitade loro denno essere como apresso diro partitamente.

Capitulo del pane.

Il pane vole essere de panicho o de meglio o de orze e se pure e de formẽto sia meschiato con remula minuta e con fenochio e sale assay e ben leuato e ben cocto e duro non frescho ogni altro pano se vole lassare.

Capitulo dela carne.

Le carne vogliono esser gras
l se e manzare la parte grasse
per che da pocho nutrimẽto
e tolto lo appetito e sono meliore le
seche e sallate e de capriolo e lodole
e lepore e vedelle picole e se vedle bo
ne se manzano como caponi vitelli
pernice fasiani capreti castrati pipio
ni tortore e simile se ne vole manza
re pochi e arostite o cocte in su li car
bõi cõ assay sale e mostarda e aglio
crudo e simili sapori acuti como pe
uerada e con zenzeuero e gariofali
e simile cosse acute o con molto ace
to e pomi arãzi e limõi e vino ỏ po
me granate bruscho nõ lesse e nõ cõ
sapori volci e lassate anedre e ochi
se non seche e sallate teste e venti.

Capitulo de le oue lacte e fot
magbio.

Le lacte e oua ma possiti vsa
e re formagbio fecho ben sa-
lato non del freschо.

Capitulo de le berbe.

Ele berbe douete possete vsa
d re maxime quelle che sono
acute odorifere como e serpi
no mazorana origano saluia mẽta
tbimo isopo e simile cosse. le amare
cõ e brotão asenzo amarella dãmea
simile. e per menestra spinace bie
da verze vrticha.

Capitulo de li grani.

De li grani possite vsare pa
e nicho meglio lẽte fasoli ma
non formente ne farro ne or
zo ne faue ne ciceri ne roueglie biã
che ne cicergbie.

Capitulo de le insalla e.

E in insalsata radichie pam
e pinella e altre berbe e se pos
sono vsare cossi crude como
cocte.

Capitulo deli radice.

E ỏie radice se possono vsa
e re pestinache domestige e cã
pestre e carrotte e rauanelli
e raue e nauoni e porri e agli e le ce
polle crude ma non cocte e radice
de petrosilio e de radice e simile.

Capitulo de li fructi

E li fructi vsati cerese pere
d brugne pomi corlani meloni
zuche cucumeri persiche po
mi granati cottogni nespoli acerbi
e lassa vue fiche e poi vsare agresto
limoni pomi ranzi aceto de cedro e
noce lassa nosselle armandole pigno
li pistachii e castagne e son boni li
spargi e capari e cõposte con aceto e
carne i galatia i peuerata e isalata

Capitulo de li pessi.

Essi sono boni e sallati e pi
p zoli con aceto peuere e sale
assai e grande e anguille las
sa stare anesi finochio cumino cube
be gariofali peuere zenzeuero e simi
le specie forte sono vtile.

Zcharo e melle non sono
z vtile

Capitulo del beuere.

E per beuere meglio e la-
e qua che lo vino e se pur se
beue vino sia molto picolo
e chiaro e bruscho e beuero lo ace
to adaquato e molto vtile.

Questo e quanto al regimento de
la vita.

m A p cosse che sono o medici nale o cirogica le sapiate cħ cauar̃ sangue e molto bono dala vẽa d̃l fidego vna volto o doe sel vi pe le vene essere tropo grosso.

e T douete vsare circha sei volte lanno medicine soluti ne che nõ obstáte fazano q̃l lo dãno como fa ogni cossa piu vna che vnaltra nõdimẽo a volere sma grire sono vtile cosse ma vogliono essere medicine che abiano el meno del veneno che se po: ãche benedic to e pero ñ lodo q̃lla vr̃a medicina de cassia cõ electuario d̃ suco d̃ rose cħ molto spesso la vsate p la scamo nea che e dentro mi infine doe vol te e vtile e per le altre volte possete in doe volte in spacio de quatro me si pigliare con la dicta cassia. ʒ. i. de turbith biancho con scropule vna de zenzeuero in loco de quello elec tuario de sucho de rose.

l A secõda e pigliar̃ decoctio ne d̃ draima meza d̃ polipo dio q̃ciano ⁊ cõ q̃lla distem pare doe vnza de cassia e pigliarla.

l A terza e draime sette d̃ epi timo boglirlo poco con libre meza de seuo de capra ⁊ vn za vna de passule e poy colare e fre care bene e spremere ⁊ cõ q̃sta cossa dura distemperare la cassia e queste sono legiere e non cossi male como e lo electuario de succo de rose per la scamonea che va dentro non ob stante che ne sia corecto.

e T vltra le medicine de an dare del corpo e molto vtile vsare dela tiriacha draima vna p volta e se vole pigliare a le iuno draime vna de maluasia o al tro vino sutile e poi stare sete hore senza manzare e q̃sto sia vna volta ogni septimana ali tẽpi fredi o tem pati ⁊ in estade pigliatella doe vol te el mese e sia. ʒ. S. per volta.

e T fare vomito vna volta la septimana dapo chel mãza re e sallato e poi nõ mãzare p fino a sera e dele forte cosse a sma grire ⁊ in q̃sti dui e la maiore pte de la forza de le medicĩe d̃l smagrir̃ el vomito al mala di pici e vtilissimo.

e T quando non pigliate me dicine de andare del corpo e vtile pigliare a degiuno. draime doe de questo electuario. ℞. gentiane sem̃is rute polii montoni aristologiero sem̃is petrosilii añ. ℥: i. pistentur subtiliter ⁊ cum mellis triplum ponderis omnium fiat elec tuarium ⁊ sumatur quinq; horis an te cibum. ⁊ quia est amarum potest deglutiri inuolutum innebula siue cialdore zucharo madefacto. Item deglutire ĩ aurora scropule vna ver nicis scriptoꝝ integre est valde ex timatum. similiter deglutire eadem hora scropule doe lacte saltem bis in septimana.

FINIS

Impresso in Milano p Petromar tire di Mantegati a Instantia de D. pre Nicolo de Gorgõzola. M. ccccc. viii. Die. xii. Maii.

a Amandole in fo.r.
Animali volatiui in fo.rr.
Auellana in fo.r.
Amido in fo.r.
Anedo in fo.r.
Acrumi in fo.ri.
Aglio in fo.ri.
Aneso in fo.rii.
Agresta in fo.rii.
Aceto in fo.rii.
Aque in fo.riii.
Anedra ī cap.ola carne ī fo.rviii
Agnelo ī cap.ola carne ī fo.rviii
b Basilicon in fo.rv.
Borragine in fo.rv.
Bugulosa in fo.rv.
Bieta in fo.rv.
Butiro in fo.rv.
Brugne in fo.rrvii.
c Cum summo e diligentissimo studio in fo.i.
Como e optima cosa in fo.v.
Cetosa in fo.r.
Cipola in fo.ri.
Cinamomo in fo.riiii.
Cumino in fo.riiii.
Cietro in fo.rv.
Cottogno in fo.rv.
Castagna in fo.rvi.
Cappero in fo.rvi.
Cucumero in fo.rvi.
Ceresse in fo.rvi.
Ciceri in fo.rvii.
Caseo in fo.rvii.
Capitulo dela carne in fo. rviii.
Citruli in fo.rvi.
Carpione in fo.rrviiii
Cambaro in fo.rrr.
Cefalo in fo.rrr.
d Deli cōsimēti e viuande in.fo.r.
Deli particulari membri de li animali in fo.rr.
Datilo in fo.rri.
e Electuario in fo.rli.
Endinia in fo.rri.
Enula in fo.rri.
Enguilla in fo.rrriiii.
f Ficho in fo.rrii.
Fungi in fo.rrii.
Farro in fo.rriii.
Faue in fo.rriii.
Faroli in fo.rriii.
Fenochio in fo.rriii.
g Bariolo in fo.riii.
Gresamula in fo.rviii.
Granello in fo.rrii.
b
i
l
l La conservatione de la sanitade in fo.vi.
Latuga in fo.rriii.
Le passione de laia in fo.rrrvi.
Lupino in fo.rriii.
Lentigia in fo.rriiii.
Lacte in fo. rriiii.
Lampreda in fo.rrir.
Lasagne e tute viuāde de pasta in fo.rrrir
Limacha in fo.rrr.
m Meloni in fo.rriii.
More de arboro in fo.rrv.
More dele sepe in fo.rrv.
Menta ortulana in fo.rrv.
Maciano in fo.rrv.
Maiorana in fo.rrv.
Melle in fo.rrv.
Masturcio in fo.rrvi

n Noce moschate in fo.xiiii.
Noce nostrane in fo.xxvi.
Nespola in fo.xxvi.
o Oliua in fo.xxvi.
Oleo de oliua in fo.xxvi.
Orzo in fo.xxvi.
Ouo in fo.xxvi.
Ostrega in fo.xxx.
p Perche el temperato exercitio in fo.iiii.
Porro in fo.xii.
Pomo granato in fo.xviii.
Persiche in fo.xxvii.
Pere in fo.xxvii.
Porcellana in fo.xxvii.
Petrosillo in fo.xxviii.
Pome in fo.xxviii.
Pastinacha in fo.xxviii.
Pessi in fo.xxviii.
Pesso persicho in fo.xxviiii
Pecteni marini in fo.xxx.
Pane in fo.xxxi
Passione de laia in fo.xxxvi.
q Quello cb fa smagrir in fo.xl.
r Radice e rafano in fo.xi.
Rucula in fo.xxii.
Rane in fo.xxix.
Rafeno vbestico in fo.xii.
Resta a metere la regula del mangiare e del bevere in fo.viii
Riso in fo.xxxi
Robili in fo.xxxi
Rape in fo.xxxii.
Ruta in fo.xxxii.
Rosmarino in fo.xxxii.
Radici in fo.xii.
s Scalogna in fo.xii.
Specie in fo.xiiii.
Salmone in fo.xxix.
Sarde pessi marini in fo.xxx.
Storfis pesi marini in fo.xxx.
Spinaza in fo.xxxi.
Sparago in fo xxxi.
Senape in fo.xxxii.
Semēza dela cāepa in fo.xxxii.
Sale in fo.xxxii.
Saluia in fo.xxxii.
Somno in fo.xli.
Temulo in fo.xxix.
Tartofano cioe tartufuro in fo.xxxiii.
Truta in fo.xxix.
Tencha in fo.xxix.
Tiriacha in fo.xl.
Tunni pesso marino in fo.xxx.
Testudina in fo.xxx.
Trii sono fili in fo.xxxii.
u Verza in fo.xvii.
Vuade cb fa īgrassaī in fo.xxxix.
Ua in fo.xxxiii.
Ua passa in fo.xxxiii.
Vino in fo.xxxiiii.
Vino rosso e grosso in fo.xl.
Vino nouo e vinoso in fo.xl.
Vino dolce e grosso in fo.xl.
zafrano in fo.xi f.
zenzeuero in fo.xiiii.
zucha in fo.xvi.
zizole o vero zenzeurin. in fo.xxii
zucharo in fo.xxxvi.

FINIS